



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	
1° SETT. 16/01/23 - 20/01/23	Zuppa di ceci con crostini Caciotta Insalata e carote julienne Frutta	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Torta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Cannellini in umido Carote all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificata da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile, composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofruttili freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzionate (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 23/01/23 - 27/01/23	Pasta all'olio Cotoletta di platessa* Piselli e carote all'olio* Pane e yogurt alla frutta	Passato di legumi con farro Tortino di ricotta Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico* Farinata di ceci Carote julienne Pane integrale e frutta	
3° SETT. 30/01/23 - 03/02/23	Risotto allo zafferano (brodo di pollo) Straccetti di tacchino impanati Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Pasta al ragù di bovino Sformato di patate Insalata verde Pane e yogurt alla frutta	Penne integrali al ragù di pesce* Bocconcini di mozzarella Insalata e fagioli cannellini Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Fettina di suino al limone Carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 06/02/23 - 10/02/23	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi julienne Pane e yogurt alla frutta	Passato di fagioli con pastina Arrosto di tacchino al rosmarino Patate gratinate* Pane e frutta	Fusilli integrali alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Insalata mista Pane e frutta	Pasta all'olio Filetto di merluzzo al pomodoro* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Crema di patate e carote con pastina* Parmigiano Reggiano e Stracchino Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

