

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 13/02/23 - 17/02/23	Passato di verdura con pastina*	Pasta integrale al pomodoro	Zuppa di ceci con pastina	Pasta all'olio	Risotto alla parmigiana leggera	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate 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 ortofrutticoli 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 monoporzione (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Fettina di pollo ai ferri con aromi	Filetto di platessa alla mugnaia*	Caciotta	Tacchino ai ferri	Cannellini in umido	
	Insalata mista/bieta*	Patate prezzemolate*	Insalata e carote julienne/zucchine	Finocchi al forno*	Carote all'olio*	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Banana	Pizzetta al pomodoro	Camomilla e torta	Succo di frutta e taralli	Latte e biscotti		
2° SETT. 20/02/23 - 24/02/23	Pasta al pomodoro e basilico	Garganelli all'uovo al ragù di verdure*	Pastina in brodo vegetale	Risotto alla zucca*	Passato di legumi con pastina	
	Farinata di ceci	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*	Prosciutto cotto	Tortino di ricotta	
	Carote julienne/bieta*	Purè di patate	Piselli e carote all'olio*	Cappuccio cotto julienne	Fagiolini all'olio*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Banana	Succo di frutta e grissini	Camomilla e biscotti	Yogurt alla frutta	Camomilla e torta		
3° SETT. 27/02/23 - 03/03/23	Pastina in brodo vegetale	Crema di verdure e legumi con farro*	Riso all'olio e parmigiano	Gobetti con legumi e verdure*	Penne integrali al pomodoro	
	Sformato di patate	Coniglio al forno	Straccetti di tacchino impanati	Filetto di merluzzo gratinato in crosta*	Dadini di mozzarella	
	Insalata verde/zucchine	Carote julienne/carote cotte*	Spinaci all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalata e fagioli cannellini/patate*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Banana	Camomilla e torta	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Succo di frutta e taralli		
4° SETT. 06/03/23 - 10/03/23	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pastina	Fusilli integrali alla parmigiana leggera	Pasta all'olio	
	Parmigiano Reggiano e Ricotta	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino al rosmarino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Filetto di merluzzo al pomodoro*	
	Cavolfiore e carote all'olio*	Carote julienne/zucchine	Patate al forno*	Insalata mista/bieta*	Fagiolini all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Camomilla e biscotti	Banana	Succo di frutta e grissini	Camomilla e torta	Succo di frutta e crackers		

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.

