



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 06/06/22 - 10/06/22	Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Zucchine trifolate Pane e frutta	Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane integrale e frutta	Pasta ai piselli* Burger vegano* Pomodori Pane e yogurt alla frutta	Passato di verdure con pastina* Piatto di legumi Bieta gratinata* Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Asiago Finocchi e carote julienne Pane e frutta	<p>Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: <b>Certificato da agricoltura biologica:</b> 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 pastorizzare, 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). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP.</p> <p><b>Offerti da CIRFOOD:</b> tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzion (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.</p>
2° SETT. 13/06/22 - 17/06/22	Passato di verdure con orzo* Tortino di ricotta Carote e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e frutta	Pinzimonio (carote, finocchi, pomodori) Lasagne al ragù di verdure (piatto unico) Pane integrale e Torta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Lenticchie in umido Insalata mista Pane e yogurt alla frutta	Conchiglie al sugo di melanzane* Tortino vegano di spinaci* Patate sabbiose Pane e frutta	
3° SETT. 20/06/22 - 24/06/22	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Fusilli integrali alla parmigiana Platessa gratinata al forno* Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Pasta all'olio e basilico Burger vegano alla pizzaiola* Insalata mista Pane e yogurt alla frutta	Spaghetti al tonno Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane e frutta	Passato di verdure con farro* Parmigiano Reggiano Carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 27/06/22 - 01/07/22	Passato di ceci con crostini Hamburger delicato di verdure* Zucchine gratinate con basilico Frutta	Farfalle olio e basilico Seppie al pomodoro* Patate lesse Pane e frutta	Pinzimonio (carote, finocchi, pomodori) Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta	Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro Asiago Insalatona mista Pane integrale e Melone		

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori

Pasto in bianco per insofferenza su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione rettina di pollo, rettina di tacchino, parmigiano, prosciutto cotto e crudo, patate/carote lesse, frutta melo/panana. N.B: nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.

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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Per ulteriori informazioni relative agli allergeni delle singole preparazioni consultare la Tabella Allergeni allegata al menù pubblicato sul sito: <http://www.edufe.it/index.php?id=222>

