



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 06/12/21 - 10/12/21	Passato di verdura con pastina* Filetto di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Cannellini in umido Carote all'olio* Pane e frutta	Zuppa di ceci con crostini Caciotta Insalata e carote julienne Frutta	Pinzimonio (sedano, carote e finocchi) Pizza Margherita (piatto unico) Torta	Pasta integrale al pomodoro Fettina di pollo ai ferri con aromi Insalata mista Pane e frutta	Gamma di prodotti biologici: 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 ortofruitticoli 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) Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 13/12/21 - 17/12/21	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo DOP Insalata e cappuccio Pane e frutta	Fusilli integrali alla parmigiana Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico* Tortino di verdure e legumi* Carote julienne Pane integrale e Yogurt alla frutta	Passato di legumi con farro Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	Pasta al ragù di verdure* Sformato di patate Finocchi gratinati* Pane e frutta	
3° SETT. 20/12/21 - 24/12/21	Penne integrali al ragù di pesce* Bocconcini di mozzarella Insalata e fagioli cannellini Pane e frutta	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Pollo al forno Purè di patate Pane e Torta	Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo di pollo) Straccetti di tacchino impanati Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta	Pinzimonio (carote e finocchi) Mezze penne pasticciate al ragù di bovino (piatto unico) Pane e yogurt alla frutta	
4° SETT. 10/01/22 - 14/01/22	Fusilli integrali alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Insalata mista Pane e frutta	Pasta pomodoro e ricotta Parmigiano reggiano DOP e Emmenthal Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di fagioli con pasta Arrosto di suino agli aromi Cavolfiore alla parmigiana* Pane e frutta	Pasta al pesto Crocchette di spinaci* Finocchi julienne Pane e Yogurt alla frutta	Crema di patate e carote con pasta Mini burger di pesce* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo, fettina di tacchino, parmigiano, prosciutto cotto e crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana.
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 INTOLLEFRANZE 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>