



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 04/07/22 - 08/07/22	Riso all'olio Asiago Finocchi e carote julienne Pane e frutta Latte e biscotti	Pasta fredda con verdure* Pollo al forno Bieta gratinata* Pane e frutta Succo di frutta e tortino	Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane integrale e frutta Pizzetta al pomodoro	Pasta prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Pomodori Pane e yogurt alla frutta Succo di frutta e taralli	Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Zucchine trifolate Pane e frutta Banana	<p>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 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 monoporzione (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.</p>
2° SETT. 11/07/22 - 15/07/22	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fagioli freddi prezzemolati Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Succo di frutta e crackers	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e frutta Banana	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico) Carote julienne Pane integrale e Torta Latte e biscotti	Conchiglie al sugo di melanzane* Arrosto di suino al latte Patate sabbiose Pane e frutta Yogurt alla frutta	Insalata di riso (carote, piselli, mais, tonno) Tortino di ricotta Carote e cappuccio julienne Pane e frutta Succo di frutta e tortino	
3° SETT. 18/07/22 - 22/07/22	Fusilli integrali alla parmigiana Platessa gratinata al forno* Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta Latte e biscotti	Spaghetti al tonno Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane e frutta Succo di frutta e tortino	Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Banana	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Succo di frutta e taralli	Insalata di farro con verdure* Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	
4° SETT. 25/07/22 - 29/07/22	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta Succo di frutta e crackers	Farfalle fredde pomodorini e basilico Filetto di merluzzo al pomodoro* Patate prezzemolate Pane e frutta Camomilla e biscotti	Pinzimonio (carote e finocchi) Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta Succo di frutta e grissini	Fusilli integrali al ragù di verdure* Prosciutto cotto Insalatona mista Pane integrale e frutta Budino	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci Carote julienne Pane e frutta Banana	

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori

† 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.d.: 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>

