



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 16/01/23 - 20/01/23	Zuppa di ceci con crostini	Carote e finocchi in pinzimonio	Passato di verdura con pastina*	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro	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.
	Caciotta	Pizza Margherita (piatto unico)	Fettina di pollo ai ferri con aromi	Cannellini in umido	Filetto di merluzzo gratinato*	
	Insalata e carote julienne		Insalata mista	Carote all'olio*	Patate prezzemolate*	
	Frutta	Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	Latte e biscotti	Succo di frutta e taralli	Camomilla e torta	Pizzetta al pomodoro	Banana	
2° SETT. 23/01/23 - 27/01/23	Pasta all'olio	Passato di legumi con farro	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al ragù di verdure*	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico*	
	Cotoletta di platessa*	Tortino di ricotta	Prosciutto crudo	Pollo al forno	Farinata di ceci	
	Piselli e carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Insalata e cappuccio julienne	Purè di patate	Carote julienne	
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	Succo di frutta e grissini	Camomilla e biscotti	Yogurt alla frutta	Camomilla e torta	Banana	
3° SETT. 30/01/23 - 03/02/23	Risotto allo zafferano (brodo di pollo)	Gobetti con legumi e verdure*	Pasta al ragù di bovino	Penne integrali al ragù di pesce*	Crema di verdure e legumi con farro*	
	Straccetti di tacchino impanati	Bastoncini di merluzzo*	Sformato di patate	Bocconcini di mozzarella	Fettina di suino al limone	
	Spinaci all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalata verde	Insalata e fagioli cannellini	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Banana	Succo di frutta e taralli	Camomilla e torta	
4° SETT. 06/02/23 - 10/02/23	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pastina	Fusilli integrali alla parmigiana	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pastina*	
	Frittata al forno	Arrosto di tacchino al rosmarino	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Parmigiano Reggiano e Stracchino	
	Finocchi julienne	Patate gratinate*	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore e carote all'olio*	
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Banana	Succo di frutta e grissini	Camomilla e biscotti	Succo di frutta e crackers	Camomilla e torta	

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.