RE3R CP Fabbrico

Scuola Primaria A. Frank - Comune di Rio Saliceto

Menù Autunno-Inverno data inizio: 14/09/2026 (IN 4ª SETTIAMANA)

Menù Primavera- Estate data inizio: 15/03/2027 (IN 2ª SETTIMANA)

CIRFOOD

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Fusilli integrali al ragù di vitellone	Raviolini di ricotta e sinaci* all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano	Stelline in brodo vegetale*	Riso alla zucca
	Mozzarella (½ porzione)	Caciotta (½ porzione)	Frittata al formaggio	Torta salata con spinaci e bietole*
	Carote a filetto	Insalata verde	Piselli* all'olio E.V.O.	Carote a filetto
	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione
	Variante stagionale:	**Variante stagionale:**	**Variante stagionale:**	**Variante stagionale:**
	Pomodori (in stagione)/ insalata	**Zucchine al forno gratinate**	**Crema di piselli* con pastina**	**Riso alle zucchine**
			Carote gratinate	**Pomodori (in stagione)/ insalata**
MARTEDI'	Riso in brodo vegetale*	Crema di fagioli cannellini con crostini	Riso alla barbabietola	Pastina in brodo vegetale*
	Arrosto di tacchino	Torta salata con spinaci e bietole*	Filetto di limanda* gratinato	Polpettine di vitellone
	Purè di piselli*	Broccoli e carote all'olio	Insalata verde e mais	Piselli* al pomodoro
	Gallette di mais e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione
	Variante stagionale:	**Variante stagionale:**	**Variante stagionale:**	
	Passato di verdure e legumi* con riso	**Pomodori (in stagione)/ carote a filetto**	**Riso agli asparagi***	
	Fagiolini* all'olio E.V.O.		**Colomba pasquale (23/03/2027)**	
	Chiacchiere (09/02/2027)			
MERCOLEDI'				
GIOVEDI'	Carote e finocchi in pinzimonio	Passato di verdure e legumi* con corallini	Lasagne* alla bolognese	Menù speciali
	Pizza Margherita (piatto unico)	Svizzera di vitellone	Mozzarella (½ porzione)	
	Pane senza sale e frutta di stagione	Patate* e zucca al forno	Carote julienne	
	Variante stagionale:	Pane senza sale e frutta di stagione	Pane senza sale e frutta di stagione	
	Carote e pomodori in pinzimonio	**Variante stagionale:**	**Variante stagionale:**	
		Macedonia di verdure (patate*, zucchine e carote)	**Pomodori (in stagione)/ insalata**	
VENERDI'	Passato di verdure e legumi* con pastina	Riso allo zafferano	Crema di carote* con pastina	Fusilli integrali al pomodoro
	Filetto di scorfano* gratinato	Totato gratinato	Farinata di ceci*	Burger di pesce*
	Zucchine gratinate	Carote a filetto	Fagiolini* all'olio E.V.O.	Insalata verde e fagioli cannellini
	Pane e banana	Pane e banana	Pane e banana	Pane e banana
	Variante stagionale:	**Variante stagionale:**	**Variante stagionale:**	
	Pennette al pesto genovese	**Riso alla parmigiana**	**Spaghetti integrali pomodoro e basilico**	
	Carote a filetto e ceci	**Filetto di merluzzo* alla pizzaiola**	**Crocchette di ceci**	
		Pasta Libera Terra alla parmigiana (19/03/2027)		

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Menù A.S. 2026/2027

CIRFOOD – USO INTERNO