

LUNEDÌ		MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di carote con cous cous	Lasagne* alla bolognese	Pasta al sugo di verdure*	Crema di verdura e legumi* con pasta
	Burger di verdure e legumi*	Bocconcini di pollo agli aromi	Caciotta (½ porzione)	Crocchette di pesce* al forno	Frittata agli spinaci*
	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Carote e finocchi in pinimonio/ a filetto	Insalata verde	Carote all'olio
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e cereali	M. Pane e marmellata	M. Frutta fresca di stagione	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA		Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:
		Crema di zucchini con cous cous	Carote e cetrioli (in stagione)	Pasta al pesto	Frittata alle zucchine
	Riso alla zucca	Pastina in brodo vegetale	Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano	Passato di verdure e legumi* con orzo
	Torta salata con spinaci e bietole*	Cotoletta di pollo	Parmigiano Reggiano (½ porzione)	Farinata di ceci*	Bastoncini di pesce*
	Carote a filetto	Purea di patate	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Broccoli* all'olio
3° SETTIMANA	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e cereali	M. Focaccia	M. Latte e biscotti	M. Frutta fresca di stagione	M. Yogurt
	Varianti stagionali:		Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:
	Riso alla parmigiana		M. Gelato	Pomodori (in stagione)/ insalata	Zucchine gratinate
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di fagioli cannellini con pasta	Riso alla barbabietola	Crema di lenticchie con pasta	Chicche di patate pomodoro e ricotta
	Frittata alle carote	Pizza Margherita	Polpettine vegetariane* con sugo	Arrosto di suino alle mele	Filetto di pesce* gratinato
	Cavolfiore all'olio	Insalata mista	Spinaci* all'olio	Patate* lessate	Carote a filetto
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e cereali	M. Frutta fresca di stagione	M. Pane e cioccolato fondente	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
5° SETTIMANA	Varianti stagionali:		Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:
	Fagiolini* gratinati		Riso alle zucchine	Arrosto di suino agli aromi	Pasta alle melanzane (R)
6° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di verdura e legumi* con riso	Pasta al ragù	Pastina in brodo vegetale	Pasta ai broccoli* (B)
	Sformato di verdura	Straccetti di pollo agli aromi	Parmigiano Reggiano (½ porzione)	Polpette di pesce*	Burger di verdure e legumi*
	Insalata mista	Patate* al forno	Carote a bastoncino/ a filetto	Spinaci* al parmigiano	Fagiolini* all'olio
	Pane e frutta fresca	Galette di riso o mais e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Frutta fresca di stagione	M. Yogurt	M. Latte e cereali	M. Torta e tè deinetato	M. Frutta fresca di stagione
7° SETTIMANA		Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	Varianti stagionali:
		Petto di pollo al limone	Mozzarella (½ porzione)	M. Crackers	Pasta alle verdure* (B)
		M. Gelato	Pomodori (in stagione)/ insalata		
8° SETTIMANA	Pasta alla parmigiana	Crema di verdure* con pasta	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano	Pastina in brodo vegetale
	Polpette di vitellone con piselli*	Pizza Margherita	Scaloppina di pollo agli aromi	Crocchette di ceci e verdura*	Cotoletta di pesce* al forno
	(secondo comprensivo di contorno)	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Patate* prezzemolate
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	M. Latte e biscotti	M. Frutta fresca di stagione	M. Focaccia	M. Yogurt	M. Frutta fresca di stagione
9° SETTIMANA			Varianti stagionali:	Varianti stagionali:	
			Zucchine gratinate	Pomodori (in stagione)/ insalata	

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTENUTI 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 (ciò grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (ciò 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