

(In vigore dal 16 Aprile 2018 corrispondente al Lunedì della I Settimana fino al 2 Novembre 2018)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 16/04/2018 al 20/04/2018 - Dal 21/05/2018 al 25/05/2018 - Dal 25/06/2018 al 29/06/2018 - Dal 30/07/2018 al 03/08/2018 - Dal 03/09/2018 al 07/09/2018 - Dal 08/10/2018 al 12/10/2018				
	- Pasta al pesto di fagiolini - Mozzarella - Insalata verde - Pane - Frutta fresca	- Passato di Verdura con Farro o Pasta con verdure (Maggio-Sett) - Bocconcini di pollo/tacchino alle erbe - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane - Frutta fresca	- Maccheroncini aglio e pomodoro fresco - Medaglioni di Verdura (con melanzane) - Piselli alla francese - Pane - Frutta fresca	- Risotto in crema di verdure (con zucchine e basilico) - Filetto di pesce al forno - Insalata verde - Pane - Frutta fresca	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di legumi e patate (con lenticchie) - Zucchine trifolate - Pane - Frutta fresca
2° SETTIMANA	Dal 23/04/2018 al 27/04/2018 - Dal 28/05/2018 al 01/06/2018 - Dal 02/07/2018 al 06/07/2018 - Dal 06/08/2018 al 10/08/2018 - Dal 10/09/2018 al 14/09/2018 - Dal 15/10/2018 al 09/10/2018				
	- Pasta al pomodoro - Frittata alle verdure (con cipolla) - Fagiolini a vapore - Pane	- Pizza Margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura fresca di stagione	- Spaghetti alla genovese - Svizzera di vitellone - Carote alla julienne - Pane	- Passato di legumi con orzo o Pasta con fagioli (Maggio - Sett.) - Crescenza/Formaggio tenero - Patate arrosto - Pane integrale	- Pasta olio e Parmigiano - Pesce al forno - Pomodori (*) o verdura fresca mista - Pane
3° SETTIMANA	Dal 30/04/2018 al 04/05/2018 - Dal 04/06/2018 al 08/06/2018 - Dal 09/07/2018 al 13/07/2018 - Dal 13/08/2018 al 17/08/2018 - Dal 17/09/2018 al 21/09/2018 - Dal 22/10/2018 al 26/10/2018				
	- Pasta alle melanzane/zucchine - Formaggio semi stagionato - Piselli in umido - Pane	- Pasta alla Ligure (patate, fagiolini e pesto) - Straccetti di pollo e tacchino - Verdura cruda - Pane	- Riso rosa (con barbabietola) - Filetto di pesce in crosta di mais - Macedonia di verdure - Pane	- Pasta al pesto rosso - Crocchette di ceci - Carote a filini - Pane	- Pasta al ragù di pesce - Tortino di verdura (Carote, zucchine e fagiolini) - Insalata mista - Pane
4° SETTIMANA	Dal 07/05/2018 al 11/05/2018 - Dal 11/06/2018 al 15/06/2018 - Dal 16/07/2018 al 20/07/2018 - Dal 20/08/2018 al 24/08/2018 - Dal 24/09/2018 al 28/09/2018				
	- Risotto alla milanese - Pollo al forno gratinato - Verdura cotta - Pane integrale	- Pasta alla pizzaiola - Spezzatino di manzo - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta al pesto di spinaci - Filetto di pesce al limone - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane	- Tagliatelle/Garganelli al ragù - Sformato di zucchine - Insalata mista - Pane	- Crema di piselli e ditalini O Pasta con piselli (Maggio - Sett.) - Formaggio Asiago - Carote a filini - Pane
5° SETTIMANA	Dal 14/05/2018 al 18/05/2018 - Dal 18/06/2018 al 22/06/2018 - Dal 23/07/2018 al 27/07/2018 - Dal 27/08/2018 al 31/08/2018 - Dal 01/10/2018 al 05/10/2018				
	- Risotto al ragù di pesce - Tortino di verdura e ricotta - Verdura fresca di stagione - Pane	- Crema di patate e carote con pastina o Pasta con pomodoro (Maggio - Sett.) - Mozzarella - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane	- Pasta integrale speck e zucchine - Hamburger di legumi (piselli) - Verdura cotta - Pane	- Pasta delicata con verdure (zucchine, peperoni, carote) - Arrosto di fesa di tacchino - Verdura cotta - Pane	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di pesce in citronette - Insalata di stagione - Pane integrale

TUTTI I GIORNI A FINE PASTO VERRA' FORNITA LA FRUTTA ACCOMPAGNATA DA UN PRODOTTO DA FORNO

NOTE: - (*) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi di: Maggio, Giugno e Settembre

AREA EMILIA EST - TC

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati o i loro familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food (in possesso dell'apposito ricettario) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.