

(In vigore dal 20 Ottobre 2025 corrispondente al lunedì della I Settimana fino al 3 Aprile 2026)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 20/10/2025 al 24/10/2025 - Dal 24/11/2025 al 28/11/2025 - Dal 29/12/2025 al 02/01/2026 - Dal 02/02/2026 al 06/02/2026 - Dal 09/03/2026 al 13/03/2026				
	- Pasta integrale al pomodoro	- Pasta con olio e parmigiano	- Pasta al pesto morbido (con zucchine)	- Pasta al ragù di carni bianche	- Passato di legumi con farro / orzo
	- Pesce gratinato al forno	- Pollo gratinato al forno	- Scaloppina di suino al limone	- Frittatina con spinaci	- ASIAGO
	- Verdura cotta	- Ratatouille di verdure (zucchine, carote e melanzane)	- Purè di patate	- Insalata mista	- Carote filangee
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
2° SETTIMANA	Dal 27/10/2025 al 31/10/2025 - Dal 01/12/2025 al 05/12/2025 - Dal 05/01/2026 al 9/01/2026 - Dal 9/02/2026 al 13/02/2026 - Dal 16/03/2026 al 20/03/2026				
	- Pasta al pomodoro	- Passato di verdura con farro/orzo	- Pasta al pesto alla genovese	- Pizza margherita	- Pasta al ragù di pesce
	- Filetto di pesce gratinato con olive	- Pollo gratinato al forno	- Hamburger vegetale con quinoa e lenticchie	- Prosciutto cotto (1/2 porzione)	- Sformato con cipolla
	- Verdura cruda di stagione	- Purè di patate	- Verdura cotta	- Verdura cruda di stagione	- Verdura cotta
	- Pane	- Pane	- Pane		- Pane
3° SETTIMANA	Dal 03/11/2025 al 07/11/2025 - Dal 08/12/2025 al 12/12/2025 - Dal 12/01/2026 al 16/01/2026 - Dal 16/02/2026 al 20/02/2026 - Dal 23/03/2026 al 27/03/2026				
	- PIATTO UNICO:	- Passato di legumi con crostini	- Pasta in crema di broccoli	- Risotto alla parmigiana	- Pasta alla pizzaiola
	- Pasta al ragù di bovino e suino	- Ricotta	- Pollo gratinato al forno	- Hamburger di soia	- Pesce in crosta di mais
	- Verdura cruda di stagione	- Carote trifolate	- Fagiolini all'olio	- Purè di patate	- Verdura cruda di stagione
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
4° SETTIMANA	Dal 10/11/2025 al 14/11/2025 - Dal 15/12/2025 al 19/12/2025 - Dal 19/01/2026 al 23/01/2026 - Dal 23/02/2026 al 27/02/2026 - Dal 30/03/2026 al 03/04/2026				
	- Pasta al pomodoro	- Pasta integrale con pesto alla Ligure (con pesto, patate e fagiolini)	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano	- PIATTO UNICO:	- Zuppa cremosa di piselli con farro/orzo
	- Sformatino con broccoli e cavolfiore	- Lombino di maiale al forno	- Hamburger di pesce al forno	- Garganelli al ragù misto	- Mozzarella
	- Spinaci trifolati	- Purè di patate e carote	- Verdura cotta	- Verdura cruda di stagione	- Carote a julienne
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
5° SETTIMANA	Dal 17/11/2025 al 21/11/2025 - Dal 22/12/2025 al 26/12/2025 - Dal 26/01/2026 al 30/01/2026 - Dal 02/03/2026 al 06/03/2026				
	- Pizza margherita	- Crema di zucca con pasta	- Risotto rosa (con barbabietola)	- Pasta al ragù di soia	- Pasta al ragù di tonno
	- Prosciutto cotto (1/2 porzione)	- Cotoletta di pollo senza uova	- Limanda gratinata	- Sformatino di ricotta e spinaci	- Polpettone del contadino (con verdure) al pomodoro
	- Verdura cruda di stagione	- Verdura cotta	- Fagiolini all'olio	- Patate gratin arrosto	- Verdura cruda di stagione
		- Pane	- Pane	- Pane	- Pane

- A FINE PASTO VERRA' FORNITA TUTTI I GIORNI: FRUTTA FRESCA E UN PRODOTTO DA FORNO (PER IL CONSUMO POMERIDIANO)

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 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.