

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

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

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' 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.