

(In vigore dal 14 Settembre 2020 corrispondente al lunedì della II Settimana)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	1° SETTIMANA				
1° SETTIMANA	- Pasta con olio e parmigiano - Pollo al forno - Zucchine trifolate - Pane	- Pasta alla pizzaiola - Pesce gratinato al forno - Verdura cotta - Pane	- Pasta al pesto di spinaci - Arrosto di maiale - Purè di patate - Pane	- Pasta integrale con ragù di carni bianche (rossa) - Crocchette/hamburger vegetale - Carote filangee - Pane	- Risotto con crema di ceci - Mozzarella - Insalata mista - Pane
	2° SETTIMANA				
2° SETTIMANA	- Pasta con olio e parmigiano - Svizzera di bovino con salsa di verdure - Verdura cotta - Pane	- Pasta al pesto alla genovese - Polpette di ceci - Spinaci all'olio - Pane	- Pasta all'ortolana - Frittata al forno - Piselli al vapore - Pane	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione	- Riso al pomodoro - Filetto di pesce gratinato con olive - Verdura cruda di stagione - Pane
	3° SETTIMANA				
3° SETTIMANA	- Riso alla vellutata di formaggi - Sformato di verdura - Carote trifolate - Pane	- Pasta integrale al pomodoro - Hamburger di bovino con patate e zucchine - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta con crema di legumi - Stracchino - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta al ragù di verdure - Straccetti di carne bianca dorati al forno - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta con olio e parmigiano - Pesce in crosta di mais - Patate all'olio - Pane
	4° SETTIMANA				
4° SETTIMANA	- Pasta con piselli e pomodoro - Mozzarella - Patate al forno - Pane	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano - Lombino di maiale al forno - Spinaci al formaggio - Pane	- Cous cous o Polenta al pomodoro - Polpettine bianche - Verdura cotta - Pane	- PIATTO UNICO: - Tagliatelle/Garganelli al ragù - Verdura cruda di stagione - Pane	- Riso alla milanese - Pesciolini finti fritti - Carote filangee - Pane
	5° SETTIMANA				
5° SETTIMANA	- Riso con salsa di piselli - Sformato di verdura - Verdura cotta - Pane	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta con olio e parmigiano - Cotoletta di pollo al forno (s/uova) - Patate lesstate - Pane	- Risotto rosa (con barbabietola) - Polpette di pesce al forno - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta al ragù di tonno/pesce - Hamburger di quinoa e zucchine - Verdura cruda di stagione - Pane

- A FINE PASTO VERRA' FORNITO TUTTI I GIORNI: FRUTTA FRESCA ACCOMPAGNATA DA UN PRODOTTO DA FORNO

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, nocchie, 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.