

(In vigore dal 12 Aprile 2021 corrispondente al lunedì della I Settimana fino al 29 Ottobre 2021)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 12/04/2021 al 16/04/2021 - Dal 17/05/2021 al 21/05/2021 - Dal 21/06/2021 al 25/06/2021 - Dal 26/07/2021 al 30/07/2021 - Dal 30/08/2021 al 03/09/2021 - Dal 04/10/2021 al 08/10/2021				
	- Pasta al pesto di fagiolini - Mozzarella - Insalata verde - Pane <b>Merenda: Pane e marmellata</b>	- Passato di Verdura con Farro o Pasta con verdure ( <b>Maggio-Sett</b> ) - Bocconcini di pollo/tacchino alle erbe - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane <b>Merenda: latte e biscotti</b>	- Pasta al ragù Emiliano (bovino e suino) - Medaglioni di Verdura (con zucchine) - Macedonia di verdure - Pane <b>Merenda: Crackers e succo</b>	- Risotto in crema di verdure (con zucchine e basilico) - Filetto di pesce al forno - Insalata verde - Pane <b>Merenda: Yogurt alla frutta</b>	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di legumi e patate (con lenticchie) - Zucchine trifolate - Pane <b>Merenda: Frutta fresca</b>
2° SETTIMANA	Dal 19/04/2021 al 23/04/2021 - Dal 24/05/2021 al 28/05/2021 - Dal 28/06/2021 al 02/07/2021 - Dal 02/08/2021 al 06/08/2021 - Dal 06/09/2021 al 10/09/2021 - Dal 11/10/2021 al 15/10/2021				
	- Pasta al pomodoro - <b>Scaloppina di tacchino al limone</b> - Fagiolini al vapore - Pane <b>Merenda: Crackers e succo</b>	- Pizza Margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura fresca di stagione <b>Merenda: Orzo e biscotti</b>	- Pasta alla genovese - Svizzera di vitellone - Carote alla julienne - Pane <b>Merenda: Yogurt alla frutta</b>	- Passato di legumi con orzo o Pasta con fagioli ( <b>Maggio - Sett.</b> ) - Sformato alle verdure (con cipolla) - Patate arrosto - Pane <b>Merenda: Focaccia</b>	- Risotto alle carote - Pesce al forno - Pomodori (*) o verdura fresca mista - Pane <b>Merenda: Frutta fresca</b>
3° SETTIMANA	Dal 26/04/2021 al 30/04/2021 - Dal 31/05/2021 al 04/06/2021 - Dal 05/07/2021 al 09/07/2021 - Dal 09/08/2021 al 13/08/2021 - Dal 13/09/2021 al 17/09/2021 - Dal 18/10/2021 al 22/10/2021				
	- Pasta alle melanzane/zucchine - Parmigiano reggiano - <b>Spinaci lessati</b> - Pane <b>Merenda: Yogurt alla frutta</b>	- Pasta alla Ligure (patate, fagiolini e pesto) - Straccetti di pollo e tacchino - Verdura cruda - Pane <b>Merenda: Crostino alla pizzaiola</b>	- Riso rosa (con barbabietola) - Filetto di pesce in crosta di mais - Macedonia di verdure - Pane <b>Merenda: Torta casalinga</b>	- <b>Pasta integrale al pesto rosso</b> - Crocchette di ceci - Carote a filini - Pane <b>Merenda: Frutta fresca</b>	- Pasta al ragù di pesce - Tortino di verdura (Carote, zucchine e fagiolini) - Insalata mista - Pane <b>Merenda: Crackers e karkadè</b>
4° SETTIMANA	Dal 03/05/2021 al 07/05/2021 - Dal 07/06/2021 al 11/06/2021 - Dal 12/07/2021 al 16/07/2021 - Dal 16/08/2021 al 20/08/2021 - Dal 20/09/2021 al 24/09/2021 - Dal 25/10/2021 al 29/10/2021				
	- <b>Risotto alla parmigiana</b> - Pollo al forno - Verdura cotta - Pane <b>Merenda: Frutta fresca</b>	- Pasta alla pizzaiola - <b>Polpettone al forno di bovino e suino</b> - Verdura cruda di stagione - Pane <b>Merenda: Torta casalinga</b>	- <b>Pasta primaverile (con verdure - fagiolini e carote)</b> - Straccetti di pesce al forno - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane <b>Merenda: Focaccia</b>	- Pasta di semola al ragù - Sformato di zucchine - Insalata mista - Pane <b>Merenda: Pane e marmellata</b>	- Crema di piselli e ditalini O Pasta con piselli ( <b>Maggio - Sett.</b> ) - Formaggio Asiago - <b>Carote trifolate</b> - Pane <b>Merenda: Yogurt alla frutta</b>
5° SETTIMANA	Dal 10/05/2021 al 14/05/2021 - Dal 14/06/2021 al 18/06/2021 - Dal 19/07/2021 al 23/07/2021 - Dal 23/08/2021 al 27/08/2021 - Dal 27/09/2021 al 01/10/2021				
	- Risotto al ragù di pesce - Tortino di verdura e ricotta - Verdura fresca di stagione - Pane <b>Merenda: Yogurt alla frutta</b>	- Crema di patate e carote con pastina o Pasta con pomodoro ( <b>Maggio - Sett.</b> ) - Lombino di maiale al forno - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane <b>Merenda: Crostino alla pizzaiola</b>	- Pasta integrale con zucchine e basilico - Hamburger di legumi (piselli) - <b>Patate al forno</b> - Pane <b>Merenda: Crackers e Karkadè</b>	- Pasta delicata con verdure (zucchine, peperoni, carote) - <b>Cotoletta di pollo (senza uova)</b> - Verdura cotta - Pane <b>Merenda: Frutta fresca</b>	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di pesce in citronette - Insalata di stagione - Pane <b>Merenda: latte e biscotti</b>

**NOTE:** - **Colazione:** è prevista la distribuzione di latte, camomilla o karkadè accompagnati da biscotti o crackers  
- **Merenda di metà mattina:** è previsto il consumo anticipato della frutta di fine pasto.  
- **Per i bambini con difficoltà masticatorie** ogni giorno su prenotazione è possibile richiedere le seguenti alternative: preparazioni frullate; l'utilizzo di pasta di piccolo formato; pastina in brodo vegetale o passato di verdura con pastina; carne macinata; verdura cotta; mousse di frutta. La merenda sarà sostituita con frullato di frutta o con yogurt alla frutta.  
- (\*) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi di: Maggio, Giugno e Settembre.

**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.

**AREA EMILIA EST - TC**