

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	1° SETTIMANA				
	- Pasta con olio e parmigiano - Pollo al forno - Zucchine trifolate - Pane Merenda: Frutta fresca e pane	- Pasta alla pizzaiola - Pesce gratinato al forno - Verdura cotta - Pane Merenda: Frutta fresca e pane oppure banana	- Pasta al pesto di spinaci - Arrosto di maiale - Purè di patate - Pane Merenda: Gnocco al forno	- Fusilli integrali con ragù di carni bianche (rossa) - Crocchette/hamburger vegetale - Carote filangee - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	- Passato di ceci con riso - Mozzarella - Insalata mista - Pane Merenda: Biscotti e latte
2° SETTIMANA	2° SETTIMANA				
	- Passato di verdura con farro/orzo - Svizzera di bovino con salsa di verdure - Zucchine trifolate - Pane Merenda: Crackers e succo	- Pasta al pesto alla genovese (senza dinoli) - Polpette di ceci con salsa al pomodoro - Spinaci all'olio - Pane Merenda: Frutta fresca e pane	- Pasta all'ortolana - Frittata al forno - Purè di piselli e patate - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	- Pizza rossa - Prosciutto cotto - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Biscotti e latte	- Riso al pomodoro - Filetto di pesce gratinato con olive - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Frutta fresca e pane oppure banana
3° SETTIMANA	3° SETTIMANA				
	- Riso alla vellutata di formaggi - Sformato di verdura - Carote trifolate - Pane Merenda: Torta casalinga	- Fusilli integrali al pomodoro - Hamburger di bovino con patate e zucchine - Fagiolini all'olio - Pane Merenda: Crackers e Karkadè	- Passato di legumi con pastina - Stracchino - Verdura cruda di stagione (finocchio) - Pane Merenda: Frutta fresca e pane oppure banana	- Pasta al ragù di verdure - Straccetti di carne bianca dorati al forno - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Pane e marmellata	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano - Pesce in crosta di mais - Patate all'olio - Pane Merenda: Yogurt alla frutta
4° SETTIMANA	4° SETTIMANA				
	- Zuppa cremosa di piselli e cereali - Mozzarella - Patate al forno - Pane Merenda: Crackers e succo	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano - Lombino di maiale al forno - Spinaci al formaggio - Pane Merenda: Frutta fresca e pane oppure banana	- Cous cous o Polenta al pomodoro - Polpettine bianche - Verdura cotta - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	- Pasta di semola al ragù - Sformato con verdure - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Biscotti e latte	- Riso alla milanese - Pesciolini finti fritti - Carote filangee - Pane Merenda: Gnocco al forno
5° SETTIMANA	5° SETTIMANA				
	- Riso con salsa di piselli - Uova strapazzate al forno - Zucchine trifolate - Pane Merenda: Biscotti e latte	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Yogurt alla frutta	- Crema di zucca/zucchine con cereali - Fettina di pollo al limone - Patate lesstate - Pane Merenda: Crackers e Karkadè	- Risotto rosa (con barbabietola) - Polpette di pesce al forno - Fagiolini all'olio - Pane Merenda: Frutta fresca e pane oppure banana	- Pasta al ragù di pesce - Hamburger di quinoa e zucchine - Verdura cruda di stagione - Pane Merenda: Crostino con olio e.v.oliva

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 nel mese di 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, noccioline, 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.