

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