

(In vigore dal 11 Aprile 2022 corrispondente al lunedì della II Settimana fino al 21 Ottobre 2022)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 11/04/2022 al 15/04/2022 - Dal 16/05/2022 al 20/05/2022 - Dal 20/06/2022 al 24/06/2022 - Dal 25/07/2022 al 29/07/2022 - Dal 29/08/2022 al 02/09/2022 - Dal 03/10/2022 al 07/10/2022				
	- Pasta al pesto trapanese - Stracchino - Insalata verde - Pane - Frutta fresca	- Pasta con verdure - Bocconcini di pollo/tacchino alle erbe - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane - Frutta fresca	- Pasta al ragù Emiliano (bovino e suino) - Medaglioni di Verdura (con zucchine) - Macedonia di verdure - Pane - Frutta fresca	- Risotto in crema di verdure (con zucchine e basilico) - Filetto di pesce al forno - Insalata verde - Pane - Frutta fresca	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di legumi e patate (con lenticchie) - Zucchine trifolate - Pane - Frutta fresca
2° SETTIMANA	Dal 18/04/2022 al 22/04/2022 - Dal 23/05/2022 al 27/05/2022 - Dal 27/06/2022 al 01/07/2022 - Dal 01/08/2022 al 05/08/2022 - Dal 05/09/2022 al 09/09/2022 - Dal 10/10/2022 al 14/10/2022				
	- Pasta con fagioli - Sformato con verdure (con cipolla) - Patate LESSATE - Pane	- Pasta al pomodoro - Scaloppina di tacchino al limone - Fagiolini al vapore	- Pasta alla genovese - Svizzera di vitellone - Carote alla julienne - Pane	- Pizza Margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura fresca di stagione	- Risotto alle carote - Hamburger di pesce profumato - Pomodori (*) o verdura fresca mista - Pane
3° SETTIMANA	Dal 25/04/2022 al 29/04/2022 - Dal 30/05/2022 al 03/06/2022 - Dal 04/07/2022 al 08/07/2022 - Dal 08/08/2022 al 12/08/2022 - Dal 12/09/2022 al 16/09/2022 - Dal 17/10/2022 al 21/10/2022				
	- Pasta alla siciliana (pomodoro e melanzane) - Formaggio semi stagionato - Verdura cruda - Pane	- Pasta olio e parmigiano - Lombino di maiale al latte - Purè di patate e carote - Pane	- Riso rosa (con barbabietola) - Filetto di pesce in crosta di mais - Macedonia di verdure - Pane	- Pasta integrale al pesto rosso - Crocchette di ceci - Carote a filini - Pane	- Pasta al ragù di tonno - Tortino di verdura (Carote, zucchine e fagiolini) - Insalata mista - Pane
4° SETTIMANA	Dal 02/05/2022 al 06/05/2022 - Dal 06/06/2022 al 10/06/2022 - Dal 11/07/2022 al 15/07/2022 - Dal 15/08/2022 al 19/08/2022 - Dal 19/09/2022 al 23/09/2022				
	- Pasta primaverile (con verdure - fagiolini e carote) - Straccetti di pesce al forno - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane	- Pasta alla pizzaiola - Polpettone al forno di bovino e suino - Verdura cruda di stagione - Pane	- Risotto alla parmigiana - Pollo al forno gratinato - Verdura cotta - Pane	- <b>PIATTO UNICO:</b> - Garganelli al ragù - Misto d'estate (patate, carote, zucchine) - Pane	- Pasta con piselli - Formaggio Asiago - Insalata - Pane
5° SETTIMANA	Dal 09/05/2022 al 13/05/2022 - Dal 13/06/2022 al 17/06/2022 - Dal 18/07/2022 al 22/07/2022 - Dal 22/08/2022 al 26/08/2022 - Dal 26/09/2022 al 30/09/2022				
	- Risotto al ragù di pesce - Tortino di verdura e ricotta - Verdura fresca di stagione - Pane	- Pasta con pomodoro - Cotoletta di pollo al forno (s/uova) - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane	- Pasta integrale con zucchine e basilico - Hamburger di legumi (piselli) - Patate lessate - Pane	- Pizza Margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura fresca di stagione	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di pesce in citronette - Verdura cotta - Pane

**TUTTI I GIORNI A FINE PASTO VERRA' FORNITA LA FRUTTA ACCOMPAGNATA DA UN PRODOTTO DA FORNO**

**NOTE:** - (\*) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi di: Maggio, Giugno e Settembre

**AREA EMILIA EST - TC**

**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 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.