

(In vigore dal 2 Novembre 2021 corrispondente al martedì della I Settimana)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 02/11/2021 al 05/11/2021 - Dal 06/12/2021 al 10/12/2021 - Dal 10/01/2021 al 14/01/2022 - Dal 14/02/2022 al 18/02/2022 - Dal 21/03/2022 al 25/03/2022				
	- Pasta con olio e parmigiano - Pollo gratinato al forno - Zucchine trifolate - Pane	- Pasta integrale pomodoro e olive - Pesce gratinato al forno - Verdura cotta - Pane	- Pasta al pesto morbido (con zucchine) - Scaloppina di tacchino alla pizzaiola - Purè di patate - Pane	- Pasta al ragù di bovino - Spinacina al forno (con spinaci) - Insalata mista - Pane	- Risotto in crema di ceci - Ricotta - Carote filandee - Pane
2° SETTIMANA	Dal 08/11/2021 al 12/11/2021 - Dal 13/12/2021 al 17/12/2021 - Dal 17/01/2022 al 21/01/2022 - Dal 21/02/2022 al 25/02/2022 - Dal 28/03/2022 al 01/04/2022				
	- Risotto con verdure - Svizzera di bovino - Purè di patate - Pane	- Pasta al pesto alla genovese - Polpette di ceci - Verdura cotta - Pane	- Pasta al ragù di pesce - Crocchette di zucca - Verdura cotta - Pane	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione	- Pasta al pomodoro - Filetto di pesce gratinato con olive - Verdura cruda di stagione - Pane
3° SETTIMANA	Dal 15/11/2021 al 19/11/2021 - Dal 20/12/2021 al 24/12/2021 - Dal 24/01/2022 al 28/01/2022 - Dal 28/02/2022 al 04/03/2022 - Dal 04/04/2022 al 08/04/2022				
	- Risotto alla parmigiana - Bocconcini di pollo alle erbe - Carote trifolate - Pane	- Pasta al ragù di carne bianca (pollo e tacchino) - Crocchette di carote e zucchine - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta con legumi - Medaglione di patate - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta al ragù di verdure autunnali (cavolo cappuccio, carote, pomodoro) - Straccetti di carne bianca dorati al forno - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta integrale alla pizzaiola - Pesce in crosta di mais - Macedonia di verdure - Pane
4° SETTIMANA	Dal 22/11/2021 al 26/11/2021 - Dal 27/12/2021 al 31/12/2021 - Dal 31/01/2022 al 04/02/2022 - Dal 07/03/2022 al 11/03/2022				
	- Pasta con piselli e pomodoro - Rotolo di verdura (con carote e zucchine) - Carote a julienne - Pane	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano - Lombino di maiale in salsa di mele - Spinaci trifolati - Pane	- Pasta integrale con pesto alla Ligure (con pesto, patate e fagiolini) - Mozzarella - Verdura cotta - Pane	- PIATTO UNICO: - Garganelli al ragù - Verdura cruda di stagione - Pane	- Pasta all'ortolana - Polpette di pesce al forno - Macedonia di verdure - Pane
5° SETTIMANA	Dal 29/11/2021 al 03/12/2021 - Dal 03/01/2022 al 07/01/2022 - Dal 07/02/2022 al 11/02/2022 - Dal 14/03/2022 al 18/03/2022				
	- Pasta in salsa di piselli - Polpette di ricotta e spinaci - Verdura cotta - Pane	- Risotto rosa (con barbabietola) - Pesce in crosta di mais - Fagiolini all'olio - Pane	- Pasta con crema di zucca - Cotoletta di pollo senza uova - Patate lesstate - Pane	- Pizza margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura cruda di stagione	- Pasta al ragù di tonno - Tortino di cous cous con verdure - 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.Soja e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,nocci, noccioli, nocci 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.