

PRIMAVERA-AUTUNNO		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio al tonno Mozzarella Carote fresche <u>oppure</u> Pomodori <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Passato di verdure con riso bio o orzo bio Bocconcini di pesce gratinati Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: Pasta bio al ragù (bovino bio) Insalata <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Scaloppine di tacchino al limone o polpette di tacchino e spinaci Patate lessate Pane e frutta fresca	Pasta bio alla siciliana Crocchette o tortino di legumi Verdura fresca mista <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca
	MERENDA	Gnocco al forno	Pane e frutta fresca	Torta di carote <u>oppure</u> nei mesi più caldi Gelato	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
2° SETTIMANA	PRANZO	Risotto bio alla crema di asparagi/spinaci/zucchine Prosciutto cotto Verdura fresca mista <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Vellutata di carote e patate con Pasta bio Medaglione di pesce al forno Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: Pasta bio con ragù di maiale e piselli Insalata <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Pasta bio con pesto alla genovese Frittata al forno Carote lessate Pane e frutta fresca	Pasta bio alla pizzaiola (pomodoro e ricotta) Polpette di melanzane Verdura fresca <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca
	MERENDA	Pizza	Pane e frutta fresca	yogurt alla frutta bio	Ciambella o torta di mele	Frutta fresca
3° SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio con zucchine Parmigiano reggiano Carote fresche <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>Aprile e Ottobre</u> Lasagne al ragù (carne di bovino bio) <u>da Maggio a Settembre</u> Pasta bio al ragù di bovino bio Verdura cotta Pane e frutta fresca	Pasta bio alla contadina (con fagioli) Frittata con asparagi o al forno Insalata <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Crema di verdure con riso bio Coniglio con patate al forno <u>oppure</u> Pollo al forno con patate al forno Pane e frutta fresca	Pasta bio al pomodoro e basilico Pesce gratinato Verdura fresca <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca
	MERENDA	Gnocco al forno	Pane e frutta fresca	Torta allo yogurt <u>oppure</u> nei mesi più caldi Gelato	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
4° SETTIMANA	PRANZO	Risotto bio giallo <u>oppure</u> Rosa Prosciutto cotto Carote fresche <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Polpette di ricotta e spinaci Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	Passato di legumi e verdure con Pasta bio Pesce dorato Insalata <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: Pasta bio al ragù delicato (tacchino) o Pasta bio al forno al ragù delicato (tacchino) Zucchine e patate al forno Pane e frutta fresca	Pasta bio alla Pescatora Frittata con verdure Verdura fresca <u>oppure</u> verdura cotta Pane e frutta fresca
	MERENDA	Torta da forno	Pane e frutta fresca	Focaccia al pomodoro	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca

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 e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.