

AUTUNNO INVERNO		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio al tonno Formaggio Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	Passato di verdure e legumi con pasta bio Frittata al forno Carote fresche NIDO (carote fresche o Verdura cotta) Pane e frutta fresca	Risotto alla parmigiana Arrosto di maiale Insalata Nido (Insalata <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca	Pasta bio all'ortolana <u>oppure</u> Pasta d'autunno Coniglio con patate al forno <u>oppure</u> Pollo al forno con patate al forno Pane e frutta fresca	Pasta bio al pomodoro Polpette di pesce Verdura fresca mista Nido (Verdura fresca <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca
	MERENDA	Pizza	Ciambella o torta di ricotta	Pane e frutta fresca	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
2° SETTIMANA	PRANZO	Risotto bio alla crema di broccoli <u>oppure</u> con carote Prosciutto cotto Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	Crema di piselli e zucca con Pasta bio Polpette di ricotta e spinaci Verdura fresca mista Nido (Verdura fresca <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: Lasagne con ragù (carne di bovino bio) Carote lessate Pane e frutta fresca	Pasta bio al pomodoro Spezzatino di tacchino con patate Pane e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Pesce gratinato Insalata Nido (Insalata <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca
	MERENDA	Torta allo yogurt e thè oppure pane e marmellata	Gnocco al forno	Frutta fresca	Latte con orzo o thè con biscotti	Pane e frutta fresca
3° SETTIMANA	PRANZO	Pasta bio al sugo di pesce Formaggio Spinaci Pane e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Polpette di bovino (carne di bovino bio) Purè di patate Pane e frutta fresca	Pasta bio con lenticchie <u>oppure</u> pasta al pesto verde (con piselli) Frittata al forno - Insalata Nido (Insalata <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca	Crema di verdure con riso bio Scaloppina di pollo al limone con carote saltate o straccetti di pollo con verdure miste Pane e frutta fresca	Pasta bio alla crema rosa (pomodoro e ricotta) Pepite di pesce - Verdura fresca mista Nido (Verdura fresca mista <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca
	MERENDA	Focaccia al pomodoro	Pane e frutta fresca	Torta di mele o pere o ciambella e thè	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
4° SETTIMANA	PRANZO	PIATTO UNICO: Pasta bio o Polenta al ragù di maiale Tris di verdure (carote, piselli, patate) Pane e frutta fresca	Vellutata di carote e patate con pasta bio Parmigiano reggiano Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	Pasta bio al pomodoro Polpette di ceci - Insalata Nido (Insalata <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Cotoletta di pollo <u>oppure</u> Boccoccini di pollo dorati Carote fresche NIDO (carote fresche o Verdura cotta) Pane e frutta fresca	Risotto bio alla zucca Pesce gratinato - Verdura fresca mista Nido (Verdura fresca mista <u>oppure</u> verdura cotta) Pane e frutta fresca
	MERENDA	Pane e frutta fresca	Gnocco al forno	Pane e cioccolato fondente (°) (NIDO Pane e cioccolato fondente (°) oppure pane e marmellata)	Latte o thè con biscotti	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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle,nocciole,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.