

PRIMAVERA-AUTUNNO		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1a settimana	PRANZO	Pasta bio al tonno Mozzarella Carote fresche <u>oppure</u> Pomodori 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 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 lesstate Pane e frutta fresca	Pasta bio alla siciliana Crocchette o tortino di legumi Verdura fresca mista Pane e frutta fresca
	MERENDA	Gnocco al forno	Pane e frutta fresca	Torta al forno <u>oppure</u> nei mesi più caldi Gelato	yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
2a settimana	PRANZO	Risotto bio alla crema di asparagi/spinaci/zucchine Prosciutto cotto Verdura fresca mista 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 Pane e frutta fresca	Pasta bio con pesto alla genovese Frittata al forno Carote lesstate Pane e frutta fresca	Pasta bio alla pizzaiola (pomodoro e ricotta) Polpette di melanzane Verdura fresca Pane e frutta fresca
	MERENDA	Pizza	Pane e frutta fresca	yogurt alla frutta bio	Torta al forno	Frutta fresca
3a settimana	PRANZO	Pasta bio con zucchine Parmigiano reggiano Carote fresche 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 Verdure fresche in pinimonio Pane e frutta fresca	Pasta bio alla contadina (con fagioli) Frittata con asparagi o al forno Insalata 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 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
4a settimana	PRANZO	Risotto bio giallo <u>oppure</u> Rosa Prosciutto crudo o prosciutto cotto Carote fresche Grissini e frutta fresca	Pasta bio all'olio e.v.oliva bio e parmigiano Polpettine di ricotta e spinaci Fagiolini lessati Pane e frutta fresca	Passato di legumi e verdure con Pasta bio Pesce dorato Insalata 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 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.Soja 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.

PRIMAVERA-AUTUNNO		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
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	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 al forno <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	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	Torta al forno	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	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 al forno <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 Polpettine di ricotta e spinaci Fagiolini lessati	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 al 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.Soja 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.