



MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2019 in vigore dal 15 Aprile '19 – 1° settimana –

MENU' VIOLA - ESCLUSIONE DI BOVINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	ASPORTO
1° SETTIMANA 15/04 – 19/04/19 20/05 – 24/05/19 24/06 – 28/06/19 29/07 – 02/08/19 02/09 – 06/09/19 07/10 – 11/10/19	L	Pasta integrale all'ortolana	Formaggio fresco	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pomodoro	Sformato di verdure	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Plum cake
	G	Pasta al pesto	Pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
	V	Risotto alle verdure	Cotoletta di pesce al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 22/04 – 26/04/19 27/05 – 31/05/19 01/07 – 05/07/19 05/08 – 09/08/19 09/09 – 13/09/19	L	Pasta integrale al tonno	Formaggio fresco - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Riso con asparagi o zucchine	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
	G	Pasta al pomodoro	Portafogli – Prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Mousse di Frutta
	V	Pasta alla ligure	Polpette di ceci e melanzane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 29/04 – 03/05/19 03/06 – 07/06/19 08/07 – 12/07/19 12/08 – 16/08/19 16/09 – 20/09/19	L	Pasta al pomodoro aromatico	Tonno - Pesce olio e limone N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Cracker
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Polpette di legumi	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto delicato	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Torta da forno	Tortino
	G	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Orzo / Riso giallo estivo	Morbidone di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
4° SETTIMANA 06/05 – 10/05/19 10/06 – 14/06/19 15/07 – 19/07/19 19/08 – 23/08/19 23/09 – 27/09/19	L	Pasta al pomodoro e zucchine	Prosciutto cotto (e mortadella P)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Frutta fresca
	M	Risotto alla parmigiana	Scaloppina di tacchino al limone	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	Plum cake/Tortino
	M	Pasta integrale al pomodoro	Burger di ceci patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta al pomodoro	Crocchette di verdura	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta/Torta I+P	Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 13/05 – 17/05/19 17/06 – 21/06/19 22/07 – 26/07/19 26/08 – 30/08/19 30/09 – 04/10/19	L	Riso verde aromatico	Formaggio fresco	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta alla siciliana	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Lombino freddo – Arrosto caldo N	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Cotoletta di pollo o tacchino al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	Cracker
	V	Pasta integrale al pomodoro	Polpette di ceci e zucchine	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole dell'infanzia e primarie Venerdì 4° settimana TORTA DA FORNO in sostituzione della Frutta fresca

• **CONTORNO:** per i nidi d'infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta.

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNA O PIU' SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI 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,khorosan-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,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, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.**