



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (5° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Crema di verdura	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Pizza Margherita	Crocchette di legumi	Prosciutto cotto	Filetto di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote a julienne	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione
		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
2ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 02/02/2026 08/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	<u>Primo</u>	Crema di zucca con orzo	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alla milanese
	<u>Secondo</u>	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di vitellone	Erbazzone*	Spadellato di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata e carote	Fagiolini lessati	Spinaci all'olio	Verza cruda	Carote a julienne
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
3ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Crema di verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Pizza Margherita	Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
4ª SETTIMANA						
24/11/2025 30/11/2025 05/01/2026 11/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 30/03/2026 05/04/2026	<u>Primo</u>	Risotto alla zucca	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta ricotta e pomodoro	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura
	<u>Secondo</u>	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelli di ricotta e spinaci* in salsa emiliana
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Purea di patate	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*	
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
5ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 01/12/2025 07/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 23/02/2026 01/03/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro e aromi	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di verdura con pastina
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al forno <i>*GIORNATA GLUTEN FREE*</i>	Formaggio (1/2 razione)	Erbazzone*
	<u>Contorno</u>	Carote e finocchi julienne	Insalata	Carote all'olio	Insalata e cavolo cappuccio	Patate al forno
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
6ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 02/03/2026 08/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso allo zafferano	Crema di verdura con pasta
	<u>Secondo</u>	Formaggio	Burger di barbabietola	Hamburger di pollo	Filetto di pesce* gratinato	Crocchette di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata	Broccoli all'olio	zucchine al naturale	Fagiolini all'olio	Insalata e carote
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

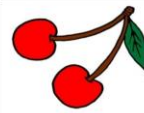
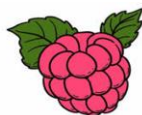
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

*****Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.*****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

C.P MARGHERITA - Scuola Infanzia Basilicogioiano - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (6° settimana) | data fine: 19/10/2025 (4° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

				LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA								
22/09/2025	28/09/2025	Primo	Pasta olio e parmigiano	Crema di verdura	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro	
20/04/2026	26/04/2026	Secondo	Bocconcini di pollo dorati	Pizza Margherita	Crocchette di legumi	Prosciutto cotto	Filetto di pesce* al forno	
01/06/2026	07/06/2026							
13/07/2026	19/07/2026	Contorno	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote a julienne	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione	
24/08/2026	30/08/2026							
05/10/2026	11/10/2026		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	
2ª SETTIMANA								
29/09/2025	05/10/2025	Primo	Crema di verdure con orzo	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alle erbe fini	
27/04/2026	03/05/2026	Secondo	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di vitellone	Erbazzone*	Spadellato di legumi	
08/06/2026	14/06/2026							
20/07/2026	26/07/2026	Contorno	Insalata e carote	Fagiolini lessati	Spinaci all'olio	Verza cruda	Carote a julienne	
31/08/2026	06/09/2026			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	
3ª SETTIMANA								
06/10/2025	12/10/2025	Primo	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Crema di verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto ai peperoni	
04/05/2026	10/05/2026	Secondo	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)	Pizza Margherita	Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto	
15/06/2026	21/06/2026							
27/07/2026	02/08/2026	Contorno	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate	
07/09/2026	13/09/2026			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	
4ª SETTIMANA								
13/10/2025	19/10/2025	Primo	Risotto alle zucchine	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta fredda alla caprese (pf)	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura	
11/05/2026	17/05/2026	Secondo	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelli di spinaci e ricotta* olio e parmigiano	
22/06/2026	28/06/2026							
03/08/2026	09/08/2026	Contorno	Contorno crudo	Patate al forno	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*		
14/09/2026	20/09/2026			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	
5ª SETTIMANA								
06/04/2026	12/04/2026	Primo	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di porri con pastina	
18/05/2026	24/05/2026	Secondo	Bocconcini di pollo dorati	Farinata di ceci	Filetto di pesce* al forno	Formaggio (1/2 razione)	Erbazzone*	
29/06/2026	05/07/2026							
10/08/2026	16/08/2026	Contorno	Insalata e carote crude	Fagiolini all'olio	Contorno di stagione	Pomodori/insalata	Carote e finocchi a julienne	
21/09/2026	27/09/2026			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	
6ª SETTIMANA								
15/09/2025	21/09/2025	Primo	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso con pomodoro	Pastina in brodo vegetale	
13/04/2026	19/04/2026	Secondo	Formaggio mozzarella	Frittata al forno	Hamburger di pollo	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce al forno*	
25/05/2026	31/05/2026							
06/07/2026	12/07/2026	Contorno	Pomodori	Zucchine prezzemolate	Spadellato di patate e carote	Insalata	spinaci lessati	
17/08/2026	23/08/2026			Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	
28/09/2026	04/10/2026							

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (5° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Pizza Margherita	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati		Crocchette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote a julienne	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione
		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
2ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 02/02/2026 08/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	<u>Primo</u>	Crema di zucca con orzo	Pasta olio e parmigiano	Lasagna alla bolognese (PU)	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alla milanese
	<u>Secondo</u>	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno		Erbazzone*	Spadellato di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata e carote	Fagiolini lessati	Spinaci all'olio	Verza cruda	Carote a julienne
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
3ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Pizza Margherita	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)		Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
4ª SETTIMANA						
24/11/2025 30/11/2025 05/01/2026 11/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 30/03/2026 05/04/2026	<u>Primo</u>	Risotto alla zucca	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta ricotta e pomodoro	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura
	<u>Secondo</u>	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelli di ricotta e spinaci* in salsa emiliana
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Purea di patate	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*	
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
5ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 01/12/2025 07/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 23/02/2026 01/03/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro e aromi	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di verdura con pastina
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al forno <i>*GIORNATA GLUTEN FREE*</i>	Formaggio (1/2 razione)	Erbazzone*
	<u>Contorno</u>	Carote e finocchi julienne	Insalata	Carote all'olio	Insalata e cavolo capuccio	Patate al forno
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
6ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 02/03/2026 08/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso allo zafferano	Crema di verdura con pasta
	<u>Secondo</u>	Formaggio	Burger di barbabietola	Hamburger di pollo	Filetto di pesce* gratinato	Crocchette di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata	Broccoli all'olio	zucchine al naturale	Fagiolini all'olio	Insalata e carote
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

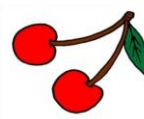
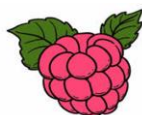
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano**

*****Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.*****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

C.P MARGHERITA - Scuola Primarie Montechiarugolo - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (6° settimana) | data fine: 19/10/2025 (4° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
22/09/2025	28/09/2025	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Pizza Margherita	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro
20/04/2026	26/04/2026	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati		Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno
01/06/2026	07/06/2026	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione
13/07/2026	19/07/2026		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
24/08/2026	30/08/2026					
05/10/2026	11/10/2026					
2ª SETTIMANA						
29/09/2025	05/10/2025	<u>Primo</u>	Crema di verdura con orzo	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alle erbe fini
27/04/2026	03/05/2026	<u>Secondo</u>	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Erbazzone*	Spadellato di legumi
08/06/2026	14/06/2026	<u>Contorno</u>	Insalata e carote	Fagiolini lessati	Verza cruda	Carote a julienne
20/07/2026	26/07/2026		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
31/08/2026	06/09/2026					
3ª SETTIMANA						
06/10/2025	12/10/2025	<u>Primo</u>	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Pizza Margherita	Gnocchi di patate al pomodoro
04/05/2026	10/05/2026	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)		Filetto di pesce* al forno
15/06/2026	21/06/2026	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato
27/07/2026	02/08/2026		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta
07/09/2026	13/09/2026					
4ª SETTIMANA						
13/10/2025	19/10/2025	<u>Primo</u>	Risotto alla zucchini	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta fredda alla caprese (pf)	Crema di carote con pastina
11/05/2026	17/05/2026	<u>Secondo</u>	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele
22/06/2026	28/06/2026		Contorno crudo	Patate al forno	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*
03/08/2026	09/08/2026	<u>Contorno</u>	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
14/09/2026	20/09/2026					
5ª SETTIMANA						
06/04/2026	12/04/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)
18/05/2026	24/05/2026	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Farinata di ceci	Filetto di pesce* al forno	Formaggio (1/2 razione)
29/06/2026	05/07/2026		Insalata e carote crude	Fagiolini all'olio	Contorno di stagione	Pomodori/insalata
10/08/2026	16/08/2026	<u>Contorno</u>	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta
21/09/2026	27/09/2026					
6ª SETTIMANA						
15/09/2025	21/09/2025	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso con pomodoro
13/04/2026	19/04/2026	<u>Secondo</u>	Formaggio mozzarella	Frittata al forno	Hamburger di pollo	Legumi in guazzetto
25/05/2026	31/05/2026		Pomodori	Zucchine prezzemolate	Spadellato di patate e carote	Insalata
06/07/2026	12/07/2026	<u>Contorno</u>	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
17/08/2026	23/08/2026					
28/09/2026	04/10/2026					

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano **

Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (5° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta olio e parmigiano	Pizza Margherita	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati		Crocchette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote a julienne	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione
		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
2ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 02/02/2026 08/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	<u>Primo</u>	Crema di zucca con orzo	Pasta olio e parmigiano	Lasagna alla bolognese (PU)	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alla milanese
	<u>Secondo</u>	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno		Erbazzone*	Spadellato di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata e carote	Fagiolini lessati	Spinaci all'olio	Verza cruda	Carote a julienne
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
3ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Pizza Margherita	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	<u>Secondo</u>	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)		Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto
	<u>Contorno</u>	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
4ª SETTIMANA						
24/11/2025 30/11/2025 05/01/2026 11/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 30/03/2026 05/04/2026	<u>Primo</u>	Risotto alla zucca	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta ricotta e pomodoro	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura
	<u>Secondo</u>	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelli di ricotta e spinaci* in salsa emiliana
	<u>Contorno</u>	Contorno crudo	Purea di patate	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*	
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
5ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 01/12/2025 07/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 23/02/2026 01/03/2026	<u>Primo</u>	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro e aromi	Risotto alle verdure	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di verdura con pastina
	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo dorati	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce* al forno <i>*GIORNATA GLUTEN FREE*</i>	Formaggio (1/2 razione)	Erbazzone*
	<u>Contorno</u>	Carote e finocchi julienne	Insalata	Carote all'olio	Insalata e cavolo cappuccio	Patate al forno
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta
6ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 02/03/2026 08/03/2026	<u>Primo</u>	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso allo zafferano	Crema di verdura con pasta
	<u>Secondo</u>	Formaggio	Burger di barbabietola	Hamburger di pollo	Filetto di pesce* gratinato	Crocchette di legumi
	<u>Contorno</u>	Insalata	Broccoli all'olio	zucchine al naturale	Fagiolini all'olio	Insalata e carote
		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta

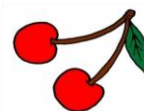
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

*****Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.*****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (6ª settimana) | data fine: 19/10/2025 (4ª settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5ª settimana)

		LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
1ª SETTIMANA											
22/09/2025	28/09/2025	Primo	Pasta olio e parmigiano	Pizza Margherita	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura e legumi con riso	Gnocchi di patate al pomodoro				
20/04/2026	26/04/2026	Secondo	Bocconcini di pollo dorati		Crocchette di legumi	Prosciutto crudo	Filetto di pesce* al forno				
01/06/2026	07/06/2026	Contorno	Cavolo cappuccio	Insalata	Carote a julienne	Insalata e finocchi	Contorno crudo di stagione				
13/07/2026	19/07/2026		Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
24/08/2026	30/08/2026										
05/10/2026	11/10/2026										
2ª SETTIMANA											
29/09/2025	05/10/2025	Primo	Crema di zucchine con orzo	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pasta	Riso alle erbe fini				
27/04/2026	03/05/2026	Secondo	Arrosto di tacchino al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di vitellone	Erbazzone*	Spadellato di legumi				
08/06/2026	14/06/2026		Insalata e carote	Fagiolini lessati	Spinaci all'olio	Verza cruda	Carote a julienne				
20/07/2026	26/07/2026	Contorno	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
31/08/2026	06/09/2026										
3ª SETTIMANA											
06/10/2025	12/10/2025	Primo	Pasta in salsa emiliana	Passato di verdura e legumi con pastina	Pizza Margherita	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto ai peperoni				
04/05/2026	10/05/2026	Secondo	Burger vegetariano	Bistecca alla svizzera (di vitellone)		Filetto di pesce* al forno	Legumi in guazzetto				
15/06/2026	21/06/2026	Contorno	Cavolo cappuccio	Insalata	Contorno crudo	Cavolfiore lessato	Carote prezzemolate				
27/07/2026	02/08/2026		Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
07/09/2026	13/09/2026										
4ª SETTIMANA											
13/10/2025	19/10/2025	Primo	Risotto alla zucchine	Passato di verdura e legumi con farro	Pasta fredda alla caprese (pf)	Crema di carote con pastina	Antipasto di verdura				
11/05/2026	17/05/2026	Secondo	Filetto di pesce* al pomodoro	Lonza al forno	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo in salsa di mele	Tortelli di spinaci e ricotta* olio e parmigiano				
22/06/2026	28/06/2026		Contorno crudo	Patate al forno	Cappuccio e insalata	Fagiolini lessati*	Pane BIO - frutta				
03/08/2026	09/08/2026	Contorno	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
14/09/2026	20/09/2026										
5ª SETTIMANA											
06/04/2026	12/04/2026	Primo	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di basilico	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù vegetale (con legumi)	Crema di porri con pastina				
18/05/2026	24/05/2026	Secondo	Bocconcini di pollo dorati	Farinata di ceci	Filetto di pesce* al forno	Formaggio (1/2 razione)	Erbazzone*				
29/06/2026	05/07/2026		Insalata e carote crude	Fagiolini all'olio	Contorno di stagione			Pomodori/insalata	Carote e finocchi a julienne		
10/08/2026	16/08/2026	Contorno	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Galette - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
21/09/2026	27/09/2026										
6ª SETTIMANA											
15/09/2025	21/09/2025	Primo	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù di vitellone	Passato di verdura e legumi con crostini	Riso con pomodoro	Pastina in brodo vegetale				
13/04/2026	19/04/2026	Secondo	Formaggio mozzarella	Frittata al forno	Hamburger di pollo	Legumi in guazzetto	Filetto di pesce al forno*				
25/05/2026	31/05/2026		Pomodori	Zucchine prezzemolate	Spadellato di patate e carote	Insalata	spinaci lessati				
06/07/2026	12/07/2026	Contorno	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta	Pane BIO - frutta				
17/08/2026	23/08/2026										
28/09/2026	04/10/2026										

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati nastri personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano

Lo spuntino di mattina è composto da frutta fresca.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate