Menù invernale 2021-2022

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Risotto con piselli*		Mezze penne alla bolognese		
	Frittata al formaggio		Primo sale (mezza porz)		
	Finocchi crudi		Carote julienne		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
2° Settimana					
	Farfalle al pomodoro e basilico		Pizza margherita		
	Lonza la latte		Prosciutto cotto		
	Cappuccio crudo		Insalata verde e rossa		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
3° Settimana					
	Gnocchetti sardi al pesto		Risotto alla zucca		
	Petto di pollo olio e aromi		Arrosto di tacchino		
	Carote crude		Fagiolini saltati*		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
4° Settimana					
	Fusilli all'olio		Pizza margherita		
	Formaggio bresciano		Prosciutto cotto		
	Carote crude		Finocchi crudi		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
5° Settimana					
	Mezze penne alla sorrentina		Sedanini all'olio		
	Fettine di pollo olio e prezzemolo		Polpette di carne in umido		
	Insalata verde e rossa		Cappuccio crudo		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
6° Settimana					
	Fusilli al ragù di verdure		Polenta		
	Mozzarella		Brasato di bovino		
	Carote crude		Insalata verde e rossa		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibiltà sul mercato (mele, pere, arance, mandarini, clementine, mapo, kiwi, banane).

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC…), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva/EVO.

*I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.