



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

### MENU' ARANCIONE - ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	ASPORTO
<b>1° SETTIMANA</b> 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	<b>Verdure al vapore</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Burger vegetale*</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al <b>pomodoro</b>	Sfornato di verdure*	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	<b>Fette e marmellata</b>	<b>Fette e marmell.</b>
	G	Pasta <b>olio e basilico</b>	<b>Legumi al sugo</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
	V	Risotto alle verdure	<b>Legumi lessati</b>	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>2° SETTIMANA</b> 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 <b>pomodoro</b>	<b>Tortino di verdure*</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Succo e cracker</b>	<b>Cracker</b>
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Piselli al sugo</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Riso con asparagi o zucchine	<b>Legumi lessati</b>	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
	G	Pasta al pomodoro	<b>Fagiolini al vapore</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	Mousse di Frutta
	V	Pasta alla ligure*	Polpette di ceci e melanzane*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>3° SETTIMANA</b> 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	<b>Legumi lessati</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	Cracker
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Burger vegetale*</b>	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta <b>olio e basilico</b>	<b>Fagioli lessati</b>	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	<b>Fette e marmellata</b>	<b>Fette e marmell.</b>
	G	Pasta integrale <b>al pomodoro</b>	<b>Burger vegetale*</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Orzo / Riso giallo estivo	<b>Verdure al vapore</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
<b>4° SETTIMANA</b> 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	<b>Legumi trifolati</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	Frutta fresca
	M	Riso <b>all'olio</b>	<b>Legumi lessati</b>	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	<b>Fette e marmell.</b>
	M	Pasta integrale al pomodoro	Burger di ceci e patate*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Crocchette di verdura*</b>	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
	V	Pasta al pesto di olive e patate*	<b>Legumi al sugo</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta/ <b>Fette e marm I+P</b>	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>5° SETTIMANA</b> 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 <b>all'olio</b>	<b>Legumi lessati</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta alla siciliana	<b>Burger vegetale*</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Legumi al sugo</b>	<b>Patate lesse</b>	Pane e Frutta fresca	<b>Succo e cracker</b>	<b>Fette e marmell.</b>
	G	Pasta al pomodoro	<b>Legumi lessati</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	Cracker
	V	Pasta integrale al <b>pomodoro</b>	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.

**\*PREPARAZIONI PRIVE DI PROTEINE ANIMALI (latte, uova, carne, pesce e tutti i loro derivati)**

**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 familiari, 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.**