



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

MENU' BIANCO E MENU' ALTERNATIVO

DATE		2° piatto PASTO IN BIANCO	2° piatto PASTO ALTERNATIVO	MENU' PARTICOLARI
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 M M G V	Prosciutto cotto Svizzera di bovino Prosciutto cotto Pollo al forno senza aromi Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	<p><u>PASTO ALTERNATIVO completo</u> Primo: Pasta all'olio e.v. d'oliva Second: da schema giornaliero Contorno del giorno Pane e frutta del giorno Merenda del giorno (se prevista)</p>
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 M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Carne ai ferri Prosciutto cotto Prosciutto cotto Carne ai ferri	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Prosciutto crudo Formaggio	
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 M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Polpette/ svizzera di bovino Prosciutto cotto Pollo al forno senza aromi Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	<p><u>PASTO IN BIANCO completo</u> <i>(senza certificato medico, si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per adulti o bambini con lievi indisposizioni)</i> Primo: Pasta o riso all'olio e.v. d'oliva Secondo: da schema giornaliero Contorno: patate / carote / insalata verde Pane da menù – Frutta fresca : mela / banana Merenda (se prevista): mela/banana</p>
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 M M G V	Prosciutto cotto o crudo Carne ai ferri Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Carne ai ferri	Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Prosciutto cotto Prosciutto crudo Formaggio	
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 M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Lombo di maiale senza aromi Carne ai ferri Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio Prosciutto cotto Formaggio	

MENU' DI ESCLUSIONE per esigenze etico religiose sono disponibili 5 diversi menù "Colori" : **BLU** senza maiale, **VIOLA** senza bovino, **ROSSO** senza nessun tipo di carne, **VERDE** senza nessun tipo di carne e pesce, **ARANCIONE** senza proteine di origine animale (carne, pesce, latte, uova)

DIETA "SPECIALE" (con certificato medico) esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o correggere stati patologici specifici come allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche, celiachia, diabete, ecc.

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.**