

MENÙ PRIMAVERA ESTATE 2026 - SCUOLA DELL'INFANZIA

(menù in vigore dal 13 aprile 2026 in prima settimana, fino al 23 ottobre 2026)

DIETA PRIVA DI CARNE DI SUINO

1° settimana Dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05 - dal 08/06 al 12/06 - dal 06/07 al 10/07 - dal 03/08 al 07/08 - 31/08 al 04/09 - 28/09 al 02/10

L - PIATTO UNICO: GARGANELLI ALL'UOVO CON PISELLI AL SUGO - INSALATA RICCA

Pane e frutta fresca	MERENDA: FRUTTA FRESCA
M. -FUSILLI ALLA SICILIANA	BOCCONCINI DI POLLO DORATI - CAROTE JULIENNE
Pane e TORTA COMPLEMESE	MERENDA: BANANA
ME. - PASSATO MARCHIGIANO CON L'ORZO	PIZZA MARGHERITA - contorno <u>escluso</u>
Pane escluso -Frutta fresca	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
G.-RISOTTO ALLA PARMIGIANA	CUORI DI VERDURE E LEGUMI - ZUCCHINE AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: CRACKER
V. - CELLENTANI AGLI SPINACI	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO - POMODORI FRESCHI
Pane e frutta fresca	MERENDA: FRUTTA FRESCA

2° settimana Dal 20/04 al 24/04 - 18/05 al 22/05 - 15/06 al 19/06 - 13/07 al 17/07 - dal 10/08 al 14/08 - dal 07/09 al 11/09 - dal 05/10 al 09/10

L- NOCCIOLINE AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca	FESETTA DI TACCHINO - CAROTE JULIENNE
M. - RISOTTO ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO	MERENDA: FOCACCIA
Pane e frutta fresca	HAPPY BURGER - POMODORI FRESCHI
ME-SEDANINI ALLA SALVIA	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
Pane e frutta fresca	POLPETTE DI PATATE E FORMAGGIO - FAGIOLINI AL VAPORE
G. - CREMA DI PATATE E CAROTE CON PASTA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI
++ FUSILLI ALL'OLIO E.V.O. (durante la stagione calda)	HAMBURGER DI CARNE BIANCA - INSALATA VERDE
Pane e frutta fresca	MERENDA: BANANA
V. - PENNE ALLA CAMPAGNOLA	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - PURE' DI PATATE
Pane e frutta fresca	MERENDA: FRUTTA FRESCA

3° settimana Dal 27/04 al 01/05 - dal 25/05 al 29/05 - dal 22/06 al 26/06 - dal 20/07 al 24/07 - dal 17/08 al 21/08 - dal 14/09 al 18/09 - dal 12/10 al 16/10

L. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO

Pane e frutta fresca	GRANA DOP - POMODORI FRESCHI
M. - PASSATO DI CANNELLINI CON FARRO	MERENDA: CRACKER
++ GOBBETTI AL POMODORO E PISELLI (durante la stagione calda)	POLLO AL FORNO - INSALATA VERDE
Pane e frutta fresca	MERENDA: TORTA AL LIMONE
ME. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	POLPETTE DI QUINOA E LEGUMI AL FORNO - ZUCCHINE AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
G. - PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI SM SC - CAROTE JULIENNE	MERENDA: BANANA
Pane e frutta fresca	FIL.DI MERLUZZO GRATINATO - MACEDONIA DI VERDURE (PIS PAT CAR.)
V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA	MERENDA: FRUTTA FRESCA
Pane e frutta fresca	

4° settimana Dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06 - dal 29/06 al 03/07 - dal 27/07 al 31/07 - dal 24/08 al 28/08 - dal 21/09 al 25/09 - dal 19/10 al 23/10

L. - SEDANINI AL TONNO

Pane e frutta fresca	TORTINO DI CAROTE AL FORNO - POMODORI
M. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
++ PENNE AL POMODORO. (durante la stagione calda)	PORTAFOGLIO FORMAGGIO - CAROTE JULINNE
Pane e frutta fresca	MERENDA: LATTE E BISCOTTI
ME. - GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	FIORE DI CECI E CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: FOCACCIA
G. - RISOTTO PRIMAVERA	POLPETTE DI POLLO E ZUCCHINE - CAROTE E PISELLI PROFUMATI
Pane e frutta fresca	MERENDA: BANANA
V. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI CEREALI- INSALATA VERDE
Pane e frutta fresca	MERENDA: FRUTTA FRESCA

++ PIATTI CHE SOSTITUISCONO I BRODI DURANTE I MESI DI MAGGIO FINO A SETTEMBRE IN BASE ALLE CONDIZIONI METEO.

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. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.