



MENU' AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA

dal 24/08/2026 al 28/08/2026 dal 21/09/2026 al 25/09/2026 dal 19/10/2026 al 23/10/2026 dal 16/11/2026 al 20/11/2026 dal 14/12/2026 al 18/12/2026 dal 12/01/2027 al 15/01/2027 dal 08/02/2027 al 12/02/2027	LUNEDÌ <i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Cous cous in brodo vegetale Cotoletta di suino al forno Fagiolini lessati Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>	MARTEDÌ <i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso con zucchine Crocchette di legumi al forno Finocchi crudi Pane integrale <i>M: yogurt intero</i>	MERCOLEDÌ <i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di verdure e legumi con crostini Pizza margherita Insalata mista Pane all'olio <i>M: karkadè e taralli</i>	GIOVEDÌ <i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Sedanini al ragù di verdure Coscette di pollo alla cacciatora Insalata verde Pane all'olio <i>M: pane con cioccolato fondente equosolidale</i>	VENERDÌ <i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Fusilli al pomodoro Filetto di pesce gratinato Macedonia di verdura Pane all'olio <i>M: banana equosolidale</i>
--	--	---	--	--	---

2ª SETTIMANA

dal 31/08/2026 al 04/09/2026 dal 28/09/2026 al 02/10/2026 dal 26/10/2026 al 30/10/2026 dal 23/11/2026 al 27/11/2026 dal 21/12/2026 al 25/12/2026 dal 18/01/2027 al 22/01/2027 dal 15/02/2027 al 19/02/2027	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Spaghetti integrali al sugo vegetariano Parmigiano reggiano DOP (ott), Asiago DOP (nov-feb), Provolone Valpadano DOP (dic), Grana Padano DOP (gen) Cappuccio o carote Pane all'olio <i>M: yogurt alla frutta</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Minestra di pasta e fagioli (risoni) Bistecca alla svizzera Insalata Pane ai cereali <i>M: frutta fresca di stagione</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di verdure con orzo Scarpazzone (torta ricotta e spinaci) Carote julienne Pane all'olio <i>M: camomilla e crackers</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Pennette ai broccoli Polpettine di legumi in umido Tris di verdure con legumi Pane all'olio <i>M: bocconcini di pane, ricotta e cacao</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Riso alla zucca Cotoletta di pesce Insalata Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	--	--	--	---	---

3ª SETTIMANA

dal 07/09/2026 al 11/09/2026 dal 05/10/2026 al 09/10/2026 dal 02/11/2026 al 06/11/2026 dal 29/12/2026 al 02/01/2027 dal 26/01/2027 al 30/01/2027 dal 23/02/2027 al 27/02/2027	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Pennette all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Polpettine di cavolfiore con legumi Finocchi crudi/Cavolo cappuccio Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Minestra di verdure e legumi con risoni Pizza alle verdure Insalata mista Pane toscano <i>M: spremuta e taralli</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Cous cous in brodo vegetale Stufato di tacchino con verdure Carote julienne Pane all'olio <i>M: torta casalinga con camomilla</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Insalata mista Lasagne Pane all'olio <i>M: Latte e fette biscottate</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Risotto stracchino e barbabietola Filetto di halibut al latte Patate e fagiolini Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	---	---	---	--	--

4ª SETTIMANA

dal 14/09/2026 al 18/09/2026 dal 12/10/2026 al 16/10/2026 dal 09/11/2026 al 13/11/2026 dal 07/12/2026 al 11/12/2026 dal 04/01/2027 al 08/01/2027 dal 01/02/2027 al 05/02/2027 dal 01/03/2027 al 05/03/2027	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Risotto allo zafferano Cupolette di carote al forno Carote julienne Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Crema di ceci e risoni Torta salata di spinaci e bietole Insalata Pane arabo <i>M: pane e mousse di frutta</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Farfalle ricotta e spinaci Frittata con piselli Fagiolini lessati Pane all'olio <i>M: yogurt alla frutta</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Stelline in brodo vegetale Spezzatino di vitellone Piselli Pane all'olio <i>M: latte e biscotti</i>	<i>Merenda del mattino : frutta fresca di stagione</i> Sedanini al pomodoro Crocchette di pesce Patate al forno Pane all'olio <i>M: frutta fresca di stagione</i>
--	---	--	--	---	--



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "00", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevanda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, gallette di riso, purea di frutta (pesca/mela, solo mela), omogeneizzati di carne.

Verdure: cappuccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietole, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.

Frutta : prugne, albicocche, pesche.

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

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



PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadano, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdostana, Mele Val di Non, Valtellina e dell'Alto Adige.
IGP : bresaola della Valtellina, speck Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotechino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena. Pesche nettarine dell' E.R. e Verona, pere dell' E.R. e Mantovane, melone Mantovano, ciliegie di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, scalogno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.



PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Banana (1 volta al mese)
Karkadè **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**



PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vaccina, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchi di patate, erbazzone reggiano, salame, spalla di San Secondo, ciccioli, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.

