



MENU' AUTUNNO INVERNO

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

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

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta al pesto
Frittata con porri e zucca
Finocchi e broccoli
Pane all'olio

M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta cacio e parmigiano
Torta salata di spinaci e bietole
Carote julienne e finocchi lessati
Pane arabo

M: yogurt alla frutta

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Crema di legumi con riso
Arrosto di suino timo e limone
Cappuccio/verza e zucchine lessate
Pane all'olio

M: karkadé e crackers

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Polpette di piselli
Insalata verde e carote lessate
Pane all'olio

M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di pesce * al forno
Fagiolini
Pane all'olio

M: torta casalinga e camomilla

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

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Raviolini di ricotta e spinaci al burro e salvia

Parmigiano reggiano DOP 1/2 porzione

Finocchi crudi e broccoli
Pane all'olio

M: banana equosolidale

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Passato di legumi con riso

Cotoletta di tacchino/pollo alla milanese

Carote julienne e spinaci
Pane integrale

M: yogurt intero

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta ai broccoli

Crocchette di pesce *

Insalata e finocchi lessati
Pane all'olio

M: karkadè e focaccia

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Passato di verdure e legumi con pasta

Spezzatino di vitellone con piselli

Verza
Pane all'olio

M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Risotto alla parmigiana

Sformato di verdure e legumi

Insalata e carote lessate
Pane all'olio

M: latte con biscotti

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 30/11/2026 al 04/12/2026
dal 28/12/2026 al 01/01/2027
dal 25/01/2027 al 29/01/2027
dal 22/02/2027 al 26/02/2027

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pastina in brodo vegetale

Torta salata di spinaci e bietole

Finocchi crudi e macedonia di verdura lessata

Pane all'olio

M: pane con ricotta e cacao

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pinzimonio di verdure (finocchi e carote)

Lasagne

Pane integrale

M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pesce al forno

Insalata e fagiolini

Pane all'olio

M: karkadè equosolidale e grissini

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Risotto al cavolo viola

Hamburger di quinoa, lenticchie e verdure

Fagiolini lessati

Pane all'olio

M: yogurt alla frutta

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta e fagioli

Bocconcini di pollo al limone

Carote julienne e zucchine lessate

Pane all'olio

M: frutta fresca di stagione

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

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Risotto campagnolo (carote e zucchine)

Farinata di ceci invernale

Carote julienne e finocchi lessati

Pane all'olio

M: latte e biscotti

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Passato di verdure e legumi con pasta

Pollo arrosto

Purè di patate

Pane pugliese

M: camomilla e focaccia

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pastina in brodo vegetale

Pizza margherita

Insalata mista e zucchine lessate

Pane all'olio 1/2 porzione

M: frutta fresca di stagione

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine e parmigiano reggiano

Filetto di pesce gratinato

Insalata e bietole lessate

Pane all'olio

M: yogurt alla frutta

Merenda del mattino : frutta fresca di stagione

Minestra di cannellini al rosmarino con pastina

Bistecca alla svizzera di vitellone

Carote lessate

Pane all'olio

M: frutta fresca di stagione



PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta, riso anche integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine d'oliva, passata e polpa di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "0", "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 contrasseganti 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)

Karcadè 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.

