

(In vigore dal 2 Novembre 2021 corrispondente al martedì della I Settimana)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 02/11/2021 al 05/11/2021 - Dal 06/12/2021 al 10/12/2021 - Dal 10/01/2021 al 14/01/2022 - Dal 14/02/2022 al 18/02/2022 - Dal 21/03/2022 al 25/03/2022				
	- Pasta con olio e parmigiano	- Pasta integrale pomodoro e olive	- Pasta al pesto morbido (con zucchine)	- Pasta al ragù di bovino	- Risotto in crema di ceci
	- Pollo gratinato al forno	- Pesce gratinato al forno	- Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	- Spinacina al forno (con spinaci)	- Ricotta
	- Zucchine trifolate	- Verdura cotta	- Purè di patate	- Insalata mista	- Carote filangee
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
2° SETTIMANA	Dal 08/11/2021 al 12/11/2021 - Dal 13/12/2021 al 17/12/2021 - Dal 17/01/2022 al 21/01/2022 - Dal 21/02/2022 al 25/02/2022 - Dal 28/03/2022 al 01/04/2022				
	- Risotto con verdure	- Pasta al pesto alla genovese	- Pasta al ragù di pesce	- Pizza margherita	- Pasta al pomodoro
	- Svizzera di bovino	- Polpette di ceci	- Crocchette di zucca	- Prosciutto cotto (1/2 porzione)	- Filetto di pesce gratinato con olive
	- Purè di patate	- Verdura cotta	- Verdura cotta	- Verdura cruda di stagione	- Verdura cruda di stagione
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
3° SETTIMANA	Dal 15/11/2021 al 19/11/2021 - Dal 20/12/2021 al 24/12/2021 - Dal 24/01/2022 al 28/01/2022 - Dal 28/02/2022 al 04/03/2022 - Dal 04/04/2022 al 08/04/2022				
	- Risotto alla parmigiana	- Pasta al ragù di carne bianca (pollo e tacchino)	- Pasta con legumi	- Pasta al ragù di verdure autunnali (cavolo cappuccio, carote, pomodoro)	- Pasta integrale alla pizzaiola
	- Bocconcini di pollo alle erbe	- Crocchette di carote e zucchine	- Medaglione di patate	- Straccetti di carne bianca dorati al forno	- Pesce in crosta di mais
	- Carote trifolate	- Verdura cruda di stagione	- Verdura cruda di stagione	- Fagiolini all'olio	- Macedonia di verdure
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
4° SETTIMANA	Dal 22/11/2021 al 26/11/2021 - Dal 27/12/2021 al 31/12/2021 - Dal 31/01/2022 al 04/02/2022 - Dal 07/03/2022 al 11/03/2022				
	- Pasta con piselli e pomodoro	- Pasta con olio e.v.oliva e parmigiano	- Pasta integrale con pesto alla Ligure (con pesto, patate e fagiolini)	- <b>PIATTO UNICO:</b>	- Pasta all'ortolana
	- Rotolo di verdura (con carote e zucchine)	- Lombino di maiale in salsa di mele	- Mozzarella	- Garganelli al ragù	- Polpette di pesce al forno
	- Carote a julienne	- Spinaci trifolati	- Verdura cotta	- Verdura cruda di stagione	- Macedonia di verdure
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
5° SETTIMANA	Dal 29/11/2021 al 03/12/2021 - Dal 03/01/2022 al 07/01/2022 - Dal 07/02/2022 al 11/02/2022 - Dal 14/03/2022 al 18/03/2022				
	- Pasta in salsa di piselli	- Risotto rosa (con barbabietola)	- Pasta con crema di zucca	- Pizza margherita	- Pasta al ragù di tonno
	- Polpette di ricotta e spinaci	- Pesce in crosta di mais	- Cotoletta di pollo senza uova	- Prosciutto cotto (1/2 porzione)	- Tortino di cous cous con verdure
	- Verdura cotta	- Fagiolini all'olio	- Patate lessate	- Verdura cruda di stagione	- Verdura cruda di stagione
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane

**- A FINE PASTO VERRA' FORNITO TUTTI I GIORNI: FRUTTA FRESCA ACCOMPAGNATA DA UN PRODOTTO DA FORNO**
**INFORMATIVA ALLERGENI**

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE 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, 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 ad uno o più degli allergeni sopra riportati o i loro familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food (in possesso dell'apposito ricettario) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.