



## MENU SECONDARIA CASATENOVO ESTATE AUTUNNO 2021 2022

CIRFOOD

	LUNEDI	MERCOLEDI
1° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE POMODORO COSCE DI POLLO AL FORNO CAROTE IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA  FAGIOLINI* PANE BUDINO
2° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO CUORICINI DI ORATA* FAGIOLINI* PANE INTEGRALE PLUMCAKE	RISO ALLO ZAFFERANO ARROSTO DI TACCHINO CAROTE IN INSALATA PANE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3° SETTIMANA	ORZO POMODORO E OLIVE COTOLETTA DI POLLO DORATA ZUCCHINE* GRATINATE PANE INTEGRALE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA INTEGRALE RICOTTA E MELANZANE* PLATESSA GRATINATA* INSALATA PANE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	RAVIOLI OLIO E SALVIA BASTONCINI* DI MERLUZZO AL FORNO ERBETTE*/SPINACI* PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO AI PISELLI* BOCCONCINI DI TACCHINO AL POMODORO CAROTE IN INSALATA PANE GELATO*

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE

Si informano gli allergici/intolleranti o chi per essi ( genitori, familiari, ecc) a porre attenzione che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce, derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI E LORO DERIVATI. Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.