

MENU

AUTUNNO INVERNO

	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
	Dal 30/09/2019 al 04/10/2019 dal 28/10/2019 al 01/11/2019 dal 25/11/2019 al 29/11/2019 dal 23/12/2019 al 27/12/2019 dal 20/01/2020 al 24/01/2020 dal 17/02/2020 al 21/02/2020	Dal 07/10/2019 al 11/10/2019 dal 04/11/2019 al 08/11/2019 dal 02/12/2019 al 06/12/2019 dal 30/12/2019 al 03/01/2020 dal 27/01/2020 al 31/01/2020 dal 24/02/2020 al 28/02/2020	Dal 16/09/2019 al 20/09/2019 dal 14/10/2019 al 18/10/2019 dal 11/11/2019 al 15/11/2019 dal 09/12/2019 al 13/12/2019 dal 06/01/2020 al 10/01/2020 dal 03/02/2020 al 07/02/2020 dal 02/03/2020 al 06/03/2020	Dal 23/09/2019 al 27/09/2019 dal 21/10/2019 al 25/10/2019 dal 18/11/2019 al 22/11/2019 dal 16/12/2019 al 20/12/2019 dal 13/01/2020 al 17/01/2020 dal 10/02/2020 al 14/02/2020 dal 09/03/2020 al 13/03/2020
LUNEDÌ	Gnocchetti sardi BIO all'isolana Burger vegetale Insalata Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Straccetti di pollo* agli agrumi Patate al forno Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Riso BIO alla parmigiana Cupolette di carote Cavolo cappuccio e radicchio Pane INTEGRALE Frutta di stagione	- GIORNATA GLUTEN FREE - Passato di verdure con riso BIO Pollo arrosto* Patate al forno Galette di mais Frutta di stagione
MARTEDÌ	Stracciatella in brodo vegetale Fesa di tacchino* in salsa di verdure Purè di patate Pan de Re Frutta di stagione	Pinimonio di verdure Ravioli ricotta e spinaci* al sugo emiliano Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Torta Pan de Re Frutta di stagione	Crema di verdure Pizza Margherita Pan de Re Frutta di stagione	Pinimonio di verdure Polenta al ragù di carne BIO Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pinimonio di verdure Lasagne alla bolognese con carne BIO (piatto unico) Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Riso BIO in salsa campagnola Erbazzone* Finocchi crudi Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di fagioli BIO con ditalini BIO Cotoletta di tacchino* al forno Insalata Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con ditalini BIO Svizzera di vitellone BIO Misticanza di verdure Pane INTEGRALE Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Fusilli BIO all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta di stagione	Passato di verdure con ditalini BIO Svizzera di vitellone BIO Insalata Pan de Re Frutta di stagione	Ditalini BIO in brodo vegetale Scaloppina di suino* all'Aceto Balsamico Purè di patate Pan de Re Frutta di stagione	Casarecce BIO pomodoro e aromi Sformato di verdure Finocchi in insalata Pan de Re Frutta di stagione
VENERDÌ	Crema di verdure e legumi con orzo BIO Formaggio Mozzarella Carote crude a filetto Pan de Re Frutta di stagione	Noccioline BIO al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote alla julienne Pan de Re Frutta di stagione	Penne INTEGRALI BIO al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de Re Frutta di stagione	Sedanani BIO ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Carote all'olio Pane INTEGRALE Frutta di stagione

Prodotti tipici e **DOP** utilizzati: Prosciutto crudo **DOP**, Parmigiano Reggiano **DOP** stagionatura 24 mesi, Caciotta dell'Appennino Reggiano, Asiago **DOP**, Pasta ripiena (gastronomia locale), Gnocchi di patate (produzione locale), Pan de Re, Erbazzone Reggiano (non contiene grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva). * = Surgelato. I prodotti **BIO** e **Nazionali** sono: pasta di semola e pasta integrale, riso, orzo, farina di grano e farina di mais, carne bovina, legumi secchi, passata di pomodoro, burro, mousse di frutta. I prodotti **BIO EQUOSOLIDALI** sono: banane. I Prodotti **Nazionali** sono: carne suina, avicunicola, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, ricotta, yogurt, miele. Pane integrale almeno una volta alla settimana.

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der. incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: filetti di Halibut, filetti di Merluzzo, filetti di Nasello, filetti di Platessa/Limanda.



COMUNE DI QUATTRO CASTELLA



www.cirfood.com

MENU

PRIMAVERA ESTATE

	1 ^a SETTIMANA	2 ^a SETTIMANA	3 ^a SETTIMANA	4 ^a SETTIMANA
	Dal 16/03/2020 al 20/03/2020 dal 13/04/2020 al 17/04/2020 dal 11/05/2020 al 15/05/2020	Dal 23/03/2020 al 27/03/2020 dal 20/04/2020 al 24/04/2020 dal 18/05/2020 al 22/05/2020	Dal 30/03/2020 al 03/04/2020 dal 27/04/2020 al 01/05/2020 dal 25/05/2020 al 29/05/2020	Dal 06/04/2020 al 10/04/2020 dal 04/05/2020 al 08/05/2020 dal 01/06/2020 al 05/06/2020
LUNEDÌ	Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Burger vegetale Insalata Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Straccetti di pollo* al peperone Patate al forno Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Riso BIO con zucchine Cupolette di carote Verdure crude miste Pane INTEGRALE Frutta di stagione	- GIORNATA GLUTEN FREE - Passato di verdura con riso BIO Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco Patate al forno Galette di mais Frutta di stagione 
MARTEDÌ	Minestra di zucchine con ditalini BIO Fesa di tacchino* in salsa di verdure Purè di patate Pan de Re Frutta di stagione	Pinzimonio di verdure Tortelloni di ricotta e spinaci* al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Gelato Pan de Re Frutta di stagione	Verdure crude miste Pizza Margherita Pan de Re Frutta di stagione	Tortiglioni BIO al ragù di carne BIO Insalatone misto con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pinzimonio di verdure Lasagne alla bolognese con carne BIO (piatto unico) Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Riso BIO ai porri Erbazzone* Insalata e pomodori / Carote Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di ceci BIO e verdure con ditalini BIO Cotoletta di tacchino* al forno Insalata Pane INTEGRALE Frutta di stagione	Crema di piselli* con ditalini BIO Svizzera di vitellone BIO Pomodori / Carote Pane INTEGRALE Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Fusilli BIO all'olio E.V.O. e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* trifolati Pan de Re Frutta di stagione	Passato di verdura con ditalini BIO Prosciutto crudo DOP Insalata mista Pan de Re Frutta di stagione	Ditalini BIO in brodo vegetale Scaloppina di suino* alle verdure (bianco) Purè di patate Pan de Re Frutta di stagione	Casarecce BIO pomodoro e aromi Uova sode / Frittata al forno Insalata Pan de Re Frutta di stagione
VENERDÌ	Crema di verdure e legumi con orzo BIO Bruschetta agli aromi con pomodoro, verdure e mozzarella (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta di stagione	Sedanini BIO alla Norma Filetto di pesce* gratinato Carote alla julienne Pan de Re Frutta di stagione	Penne integrali BIO al pesto alla genovese Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de Re Frutta di stagione	Sedanini BIO ricotta e spinaci* Da maggio: Mezze penne BIO pomodoro, mozzarella e rucola (p.f.) Cotoletta di pesce* al forno Carote all'olio Pan de Re Frutta di stagione

Prodotti tipici e **DOP** utilizzati: Prosciutto crudo **DOP**, Parmigiano Reggiano **DOP** stagionatura 24 mesi, Caciotta dell'Appennino Reggiano, Asiago **DOP**, Pasta ripiena (gastronomia locale), Gnocchi di patate (produzione locale), Pan de Re, Erbazzone Reggiano (non contiene grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva). * = Surgelato. I prodotti **BIO** e **Nazionali** sono: pasta di semola e pasta integrale, riso, orzo, farina di grano e farina di mais, carne bovina, legumi secchi, passata di pomodoro, burro, mousse di frutta. I prodotti **BIO EQUOSOLIDALI** sono: banane. I Prodotti **Nazionali** sono: carne suina, avicunicola, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, ricotta, yogurt, miele. Pane integrale almeno una volta alla settimana.

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der. incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: filetti di Halibut, filetti di Merluzzo, filetti di Nasello, filetti di Platessa/Limanda.



COMUNE DI QUATTRO CASTELLA

