SCUOLA INFANZIA PAPA GIOVANNI XXIII - ANNO SCOLASTICO 2025-2026

MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (1° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° sett.)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 24/11/2025 30/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 02/02/2026 08/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	*Primo*	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla zucca	Lasagne al ragù	Passato di legumi misti con riso	Pasta in salsa rosa
	Secondo	Bocconcini di pollo agli aromi*	Crocchette di patate		Formaggio Parmigiano Reggiano DOP ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Patate al forno	Piselli al pomodoro	Insalata mista	Contorno di stagione	Zucchine gratinate al pane*
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Gallette - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Latte con cacao e biscotti*	*Focaccia*	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*	*Frutta fresca di stagione*
2ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 01/12/2025 07/12/2025 05/01/2026 11/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	*Primo*	Risotto agli spinaci	Passato di verdura e legumi con pastina	Pasta alle olive ®	Ravioli di ricotta e spinaci* burro e salvia	Pastina in brodo vegetale
	Secondo	Sformato di mozzarella	Cotoletta alla milanese	Polpette di pesce* al forno	Insalatone misto con legumi	Pizza Margherita
	Contorno	Insalata	Patate al forno	Fagiolini all'olio		Insalata
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - Budino al cioccolato	1/2 Pane - frutta
	Merenda	*Yogurt*	*Frutta fresca di stagione*	*Latte con cacao e biscotti*	*Frutta fresca di stagione*	*Crackers*
3ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	*Primo*	Minestra di verza e legumi con pastina	Panino con hamburger di quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con patate al forno e salsa rossa	Risotto alla parmigiana	Pasta alla pizzaiola	Crema di carote e ceci con crostini
	Secondo	Frittata con verdure		Bocconcini di pollo* e polenta (comprensivo di contorno)	Erbazzone*	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Insalata	Barretta di cioccolato		Carote* a juilienne	Contorno crudo
		Pane - frutta		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Focaccia*	*Frutta fresca di stagione*	*Latte con cacao e biscotti*	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*
4ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 23/02/2026 01/03/2026 30/03/2026 05/04/2026	*Primo*	Gnocchi di patate all'emiliana	Pasta all'olio extravergine d'oliva e parmigiano DOP	Passato di verdura e legumi con riso	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
	Secondo	Formaggio Caciotta	Filetto di pesce al forno*	Arrosto agli agrumi	Pizza margherita	Polpette vegetariane (con legumi)
	Contorno	Insalata mista	Verdura di stagione	Patate al forno	Insalata	Carote a julienne
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	1/2 Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt alla frutta*	*Torta*	*Crackers*	*Frutta fresca di stagione*
5ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 02/03/2026 08/03/2026	*Primo*	Pasta all'olio extravergine d'oliva e parmigiano DOP	Pastina in brodo vegetale	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pastina	Pasta al ragù vegetale (con legumi)
	Secondo	Legumi in guazzetto ®	Scaloppina di pollo al limone	Uova sode con contorno crudo	Bocconcini di pollo dorati	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote crude a julienne	Patate arrosto		Fagiolini all'olio	Zucchine prezzemolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Frutta fresca di stagione*	*Focaccia*	*Yogurt*	*Latte con cacao e biscotti*	*Frutta fresca di stagione*

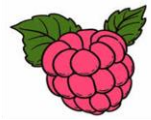
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti 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.
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.

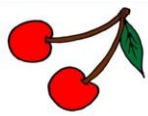
**** Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

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

CIRFOOD

SCUOLA INFANZIA PAPA GIOVANNI XXIII - ANNO SCOLASTICO 2025-2026





MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (1° settimana) | data fine: 19/10/2025 (4° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
15/09/2025 21/09/2025 13/04/2026 19/04/2026 18/05/2026 24/05/2026 22/06/2026 28/06/2026	*Primo*	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di zucchine	Lasagne al ragù	Passato di legumi misti con riso	Pasta in salsa rosa
	Secondo	Bocconcini di pollo* timo e limone	Crocchette di patate		Formaggio Parmigiano Reggiano DOP ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Patate al forno	Contorno crudo di stagione	Insalata mista con pomodori	Contorno di stagione	Carote e piselli all'olio
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Gallette - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Yogurt*	*Focaccia*	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*	*Frutta fresca di stagione*
2ª SETTIMANA						
22/09/2025 28/09/2025 20/04/2026 26/04/2026 25/05/2026 31/05/2026 29/06/2026 05/07/2026	*Primo*	Risotto alla parmigiana	Minestrina di zucchine e legumi con pastina	Pasta al pesto di basilico	Ravioli di ricotta e spinaci* burro e salvia	Antipasto di verdura cruda
	Secondo	Sformato di mozzarella	Cotoletta alla milanese	Polpette di pesce* al forno	Insalatone misto con legumi	Pizza Margherita
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in stagione)	Patate al forno	Contorno crudo		
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - Gelato	1/2 Pane - frutta
	Merenda	*Yogurt*	*Frutta fresca di stagione*	*yogurt*	*Frutta fresca di stagione*	*Crackers*
3ª SETTIMANA						
29/09/2025 05/10/2025 27/04/2026 03/05/2026 01/06/2026 07/06/2026 06/07/2026 12/07/2026	*Primo*	Minestra di verza e legumi con pastina	Panino con hamburger di quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con patate al forno e salsa rossa	Risotto con gli spinaci	Pasta pomodoro e basilico	Crema di carote e ceci con crostini
	Secondo	Frittata con verdure		Bocconcini di pollo* dorati	Erbazzone*	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in stagione)	gelato	Contorno crudo estivo	Carote* a juilienne	Contorno crudo
		Pane - frutta		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Focaccia*	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*
4ª SETTIMANA						
06/10/2025 12/10/2025 04/05/2026 10/05/2026 08/06/2026 14/06/2026 13/07/2026 19/07/2026	*Primo*	Gnocchi di patate all'emiliana	Pasta alla mediterranea	Passato di verdura e legumi con riso	Antipasto di verdura cruda	Pasta al pesto di basilico
	Secondo	Insalatone misto con scaglie di Parmigiano Reggiano (comprensivo di contorno)	Filetto di pesce al forno*	Arrosto agli aromi	Pizza margherita	Polpette vegetariane (con legumi)
	Contorno		Verdura di stagione	Zucchine gratinate al pane profumato		Carote a julienne
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	1/2 Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Frutta fresca di stagione*	*Yogurt*	*Torta*	*Crackers*	*Frutta fresca di stagione*
5ª SETTIMANA						
13/10/2025 19/10/2025 06/04/2026 12/04/2026 11/05/2026 17/05/2026 15/06/2026 21/06/2026	*Primo*	Pasta all'olio extravergine e parmigiano DOP	Pastina in brodo vegetale	Riso barbabietola e stracchino	Minestra di zucchine e ceci con pastina	Pasta al ragù vegetale (con legumi)
	Secondo	Legumi in guazzetto ®	Scaloppina di pollo alla salvia	Uova sode con contorno crudo	Bocconcini di pollo dorati	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in stagione)	Patate arrosto		Verdura cruda	Zucchine prezzemolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
	Merenda	*Frutta fresca di stagione*	*Focaccia*	*Yogurt*	*Latte con cacao e biscotti*	*Frutta fresca di stagione*

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU 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.
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 crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

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

CIRFOOD

SCUOLA PRIMARIA PEZZANI SAN POLO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026

MENU AUTUNNO - INVERNO

data inizio: 20/10/2025 (1° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° sett.)

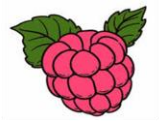
		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
20/10/2025 26/10/2025 24/11/2025 30/11/2025 29/12/2025 04/01/2026 02/02/2026 08/02/2026 09/03/2026 15/03/2026	*Primo*	Pastina in brodo vegetale	Pasta alla zucca	Lasagne al ragù	Passato di legumi misti con riso	Pasta in salsa rosa
	Secondo	Cosce di pollo agli aromi*	Crocchette di patate		Formaggio Parmigiano Reggiano DOP ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Patate al forno	Piselli al pomodoro	Insalata mista	Contorno di stagione	Zucchine gratinate al pane*
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Gallette - frutta	Pane - frutta
2ª SETTIMANA						
27/10/2025 02/11/2025 01/12/2025 07/12/2025 05/01/2026 11/01/2026 09/02/2026 15/02/2026 16/03/2026 22/03/2026	*Primo*	Risotto agli spinaci	Passato di verdura e legumi con pastina	Pasta alle olive ®	Ravioli di ricotta e spinaci* burro e salvia	Pastina in brodo vegetale
	Secondo	Sformato di mozzarella	Cotoletta alla milanese	Polpette di pesce* al forno	Insalatone misto con legumi	Pizza Margherita
	Contorno	Insalata	Patate al forno	Fagiolini all'olio		Insalata
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - Budino al cioccolato	1/2 Pane - frutta
3ª SETTIMANA						
03/11/2025 09/11/2025 08/12/2025 14/12/2025 12/01/2026 18/01/2026 16/02/2026 22/02/2026 23/03/2026 29/03/2026	*Primo*	Minestra di verza e legumi con pastina	Panino con hamburger di quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con patate al forno e salsa rossa	Risotto alla parmigiana	Pasta alla pizzaiola	Crema di carote e ceci con crostini
	Secondo	Frittata con verdure		Bocconcini di pollo* e polenta (comprensivo di contorno)	Erbazzone*	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Insalata	Barretta di cioccolato		Carote* a julienne	Contorno crudo
		Pane - frutta		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
4ª SETTIMANA						
10/11/2025 16/11/2025 15/12/2025 21/12/2025 19/01/2026 25/01/2026 23/02/2026 01/03/2026 30/03/2026 05/04/2026	*Primo*	Gnocchi di patate all'emiliana	Pasta all'olio extravergine d'oliva e parmigiano DOP	Passato di verdura e legumi con riso	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
	Secondo	Formaggio Caciotta	Filetto di pesce al forno*	Arrosto agli agrumi	Pizza margherita	Polpette vegetariane (con legumi)
	Contorno	Insalata mista	Verdura di stagione	Patate al forno	Insalata	Carote a julienne
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	1/2 Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA						
17/11/2025 23/11/2025 22/12/2025 28/12/2025 26/01/2026 01/02/2026 02/03/2026 08/03/2026	*Primo*	Pasta all'olio extravergine d'oliva e parmigiano DOP	Pastina in brodo vegetale	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pastina	Pasta al ragù vegetale (con legumi)
	Secondo	Legumi in guazzetto ®	Scaloppina di pollo al limone	Uova sode con contorno crudo	Bocconcini di pollo dorati	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote crude a julienne	Patate arrosto		Fagiolini all'olio	Zucchine prezzemolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta

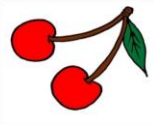
SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti 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.
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 crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

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

CIRFOOD

SCUOLA PRIMARIA PEZZANI SAN POLO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026





MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 15/09/2025 (1° settimana) | data fine: 19/10/2025 (5° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA						
15/09/2025 21/09/2025 13/04/2026 19/04/2026 18/05/2026 24/05/2026 22/06/2026 28/06/2026	*Primo*	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto di zucchine	Lasagne al ragù	Passato di legumi misti con riso	Pasta in salsa rosa
	Secondo	Cosce di pollo agli aromi*	Crocchette di patate		Formaggio Parmigiano Reggiano DOP ***GIORNATA GLUTEN FREE***	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Patate al forno	Contorno crudo di stagione	Insalata mista con pomodori	Contorno di stagione	Carote e piselli all'olio
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Gallette - frutta	Pane - frutta
2ª SETTIMANA						
22/09/2025 28/09/2025 20/04/2026 26/04/2026 25/05/2026 31/05/2026 29/06/2026 05/07/2026	*Primo*	Risotto alla parmigiana	Minestrina di zucchine e legumi con pastina	Pasta al pesto di basilico	Ravioli di ricotta e spinaci* burro e salvia	Antipasto di verdura cruda
	Secondo	Sformato di mozzarella	Cotoletta alla milanese	Polpette di pesce* al forno	Insalatone misto con legumi	Pizza Margherita
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in stagione)	Patate al forno	Contorno crudo		
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - Gelato	1/2 Pane - frutta
3ª SETTIMANA						
29/09/2025 05/10/2025 27/04/2026 03/05/2026 01/06/2026 07/06/2026 06/07/2026 12/07/2026	*Primo*	Minestra di verza e legumi con pastina	Panino con hamburger di quinoa rossa, lenticchie e verdura servito con patate al forno e salsa rossa	Risotto con gli spinaci	Pasta pomodoro e basilico	Crema di carote e ceci con crostini
	Secondo	Frittata con verdure		Bocconcini di pollo* dorati	Erbazzone*	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in	gelato	Contorno crudo estivo	Carote* a juilienne	Contorno crudo
		Pane - frutta		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
4ª SETTIMANA						
06/10/2025 12/10/2025 04/05/2026 10/05/2026 08/06/2026 14/06/2026 13/07/2026 19/07/2026	*Primo*	Gnocchi di patate all'emiliana	Pasta alla mediterranea	Passato di verdura e legumi con riso	Antipasto di verdura cruda	Pasta al pesto di basilico
	Secondo	Insalatone misto con scaglie di Parmigiano Reggiano (comprensivo di contorno)	Filetto di pesce al forno*	Arrosto agli aromi	Pizza margherita	Polpette vegetariane (con legumi)
	Contorno		Verdura di stagione	Zucchine gratinate al pane profumato		Carote a julienne
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	1/2 Pane - frutta	Pane - frutta
5ª SETTIMANA						
13/10/2025 19/10/2025 06/04/2026 12/04/2026 11/05/2026 17/05/2026 15/06/2026 21/06/2026	*Primo*	Pasta all'olio extravergine e parmigiano DOP	Pastina in brodo vegetale	Riso barbabietola e stracchino	Minestra di zucchine e ceci con pastina	Pasta al ragù vegetale (con legumi)
	Secondo	Legumi in guazzetto ®	Scaloppina di pollo alla salvia	Uova sode con contorno crudo	Bocconcini di pollo dorati	Cotoletta di pesce* al forno
	Contorno	Carote julienne/pomodori (in stagione)	Patate arrosto		Verdura cruda	Zucchine prezzemolate
		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta

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.
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 crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano ****

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

CIRFOOD