


























# Menù Scuole Comune di Capannori

Estate 2023 | Anno Scolastico 2022 – 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino	Orzotto <b>BIO</b> caldo primavera	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro	Pizza <b>BIO</b> Margherita	Riso <b>BIO</b> olio e parmigiano
	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano	Pepite di pollo 	Polpette <b>MSC</b> Del marinaio	Prosciutto cotto	Straccetti di arista  al limone
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori 	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote julienne	Purè di zucchine
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto	Riso <b>BIO</b> alle zucchine	Pasta <b>BIO</b> olio e parmigiano	Ravioli al pomodoro	Crema di ceci <b>BIO</b> e corallini
	Mozzarella 	Bastoncini di merluzzo <b>MSC</b>	Scaloppina di suino alla valdostana 	Uovo sodo (e maionese *per Primarie)	Spezzatino di manzo 
	Pomodori 	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote julienne	Insalata dell'orto 	Zucchine all'olio
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta
3 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> olio extravergine e parmigiano reggiano	Lasagne <b>BIO</b> alla bolognese	Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto	Crema di zucchine e patate	Riso <b>BIO</b> al pomodoro
	Arrosti di tacchino		Merluzzo <b>MSC</b> alla marinara	Hamburger alla pizzaiola 	Frittata <b>BIO</b> di zucchine
	Spinaci all'olio <b>BIO</b>	Pomodori 	Patate lesse 	Carote julienne	Pisellini all'olio <b>BIO</b>
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta
4 SETTIMANA	Riso <b>BIO</b> allo zafferano	Pasta <b>BIO</b> all'ortolana	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola	Risotto <b>BIO</b> con pisellini	Insalata di Farro <b>IGP</b> con pomodoro e basilico
	Stracchino 	Arista al forno 	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano	Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	Bocconcini di pollo  al limone
	Fagiolini in umido <b>BIO</b>	Purè di carote	Insalata dell'orto 	Pomodori 	Carote julienne
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta



## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

<b>Biologico</b> <b>BIO</b>	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	<b>IGP Garfagnana IGP</b>	Farro 	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi
		<b>Nazionale</b> 	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	Pesce fresco
		<b>Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati
<b>ELABORATO DA</b>		<b>CONTROLLATO DA</b>		<b>APPROVATO DA</b>	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
<b>REVISIONE</b>					
Rev. 20 Aprile 2023					

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

# Menù Primaria San Colombano e Primaria Lunata

Estate 2023 | Anno Scolastico 2022 – 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Pizza <b>BIO</b> Margherita			
		Prosciutto cotto			
		Carote julienne			
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta			
2 SETTIMANA		Riso <b>BIO</b> al pomodoro			
		Bastoncini di merluzzo <b>MSC</b>			
		Fagiolini all'olio <b>BIO</b>			
		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			
3 SETTIMANA		Lasagne <b>BIO</b> alla bolognese			
		Pomodori 			
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta			
		Pasta <b>BIO</b> all'ortolana			
4 SETTIMANA		Arista al forno 			
		Purè di carote			
		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			


TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO 					
<b>Biologico BIO</b>	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	<b>IGP Garfagnana</b>	Farro	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi
		<b>Nazionale</b> 	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	Pesce fresco
		<b>Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati
<b>ELABORATO DA</b>		<b>CONTROLLATO DA</b>		<b>APPROVATO DA</b>	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
					<b>REVISIONE</b>
					Rev. 20 Aprile 2023

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.




# Menù Primaria Lammari e San Ginese

Estate 2023 | Anno Scolastico 2022 – 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino		Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro		
	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano		Polpette Del marinaio <b>MSC</b>		
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>		Fagiolini all'olio <b>BIO</b>		
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta		
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto		Pasta <b>BIO</b> olio e parmigiano		
	Mozzarella 		Scaloppina di suino alla valdostana 		
	Pomodori 		Carote julienne		
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta		
3 SETTIMANA	Lasagne <b>BIO</b> alla bolognese		Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto		
	Spinaci all'olio <b>BIO</b>		Merluzzo alla marinara <b>MSC</b>		
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta		Patate lesse 		
			Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 		
4 SETTIMANA	Riso <b>BIO</b> allo zafferano		Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola		
	Arista al forno 		Frittata <b>BIO</b> al parmigiano		
	Fagiolini in umido <b>BIO</b>		Insalata dell'orto 		
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta		Pane integrale/Frutta 		









## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

<b>Biologico BIO</b>	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	<b>IGP Garfagnana</b>	Farro 	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi
		<b>Nazionale</b> 	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	Pesce fresco
		<b>Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)</b> <b>MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati
<b>ELABORATO DA</b>		<b>CONTROLLATO DA</b>		<b>APPROVATO DA</b>	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
				<b>REVISIONE</b>	
				Rev. 20 Aprile 2023	

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMIO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

# Menù Primaria Pieve San Paolo

Estate 2023 | Anno Scolastico 2022 – 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino			Pizza <b>BIO</b> Margherita	
	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano			Prosciutto cotto	
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>			Carote julienne	
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto			Ravioli al pomodoro	
	Mozzarella 			Uova sode con maionese	
	Pomodori 			Insalata dell'orto 	
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 			Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	
3 SETTIMANA	Lasagne <b>BIO</b> alla bolognese			Crema di zucchine e patate	
	Spinaci all'olio <b>BIO</b>			Hamburger alla pizzaiola 	
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			Carote julienne	
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	
4 SETTIMANA	Riso <b>BIO</b> allo zafferano			Risotto <b>BIO</b> con pisellini	
	Stracchino 			Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	
	Fagiolini in umido <b>BIO</b>			Pomodori 	
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta			Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO					
<b>Biologico</b> <b>BIO</b>	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	<b>IGP Garfagnana</b>	Farro 	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi
		<b>Nazionale</b> 	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	Pesce fresco
		<b>Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)</b> <b>MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati
<b>ELABORATO DA</b>		<b>CONTROLLATO DA</b>		<b>APPROVATO DA</b>	<b>REVISIONE</b>
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 20 Aprile 2023

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMIO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

