
























Menù Scuole Comune di Capannori

Estate/Autunno | Anno Scolastico 2023 – 2024

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



TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico BIO	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana IGP	Farro 	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofruttili freschi
		Nazionale 	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	Pesce fresco
		Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) MSC	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati
ELABORATO DA		CONTROLLATO DA		APPROVATO DA	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
REVISIONE					
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/Autunno | Anno Scolastico 2023 – 2024

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










TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO 					
Biologico ^{BIO}	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi
		Nazionale 	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	Pesce fresco
		Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) ^{MSC}	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati
ELABORATO DA		CONTROLLATO DA		APPROVATO DA	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
					REVISIONE
					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/Autunno | Anno Scolastico 2023 – 2024

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










TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico BIO	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro 	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi
		Nazionale 	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	Pesce fresco
		Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) MSC	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati
ELABORATO DA		CONTROLLATO DA		APPROVATO DA	
Cir food Area centro		Team Giubilesi & Associati		Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	
				REVISIONE	
				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/Autunno | Anno Scolastico 2023 – 2024

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

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO					
Biologico BIO	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro 	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi
		Nazionale 	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	Pesce fresco
		Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo) MSC	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati
ELABORATO DA		CONTROLLATO DA		APPROVATO DA	REVISIONE
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.

