

Menù Nidi Comune di Capannori (Cosimo, Galli, Grillo)

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e orzo Pepite di pollo Caponata invernale Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pommarola Polpette del marinaio Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Lenticchie in umido (con trito di sedano, carote e cipolla) Carote olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Risotto ai pisellini Straccetti di tacchino tricolore Barbapurè Pane bianco/Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Hummus di ceci con prezzemolo Carote all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con corallini Spezzatino di manzo Broccoletti all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Prosciutto cotto Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Lasagne alla Bolognese* Finocchietti all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Crema di zucca e porri con riso Merluzzo alla marinara Patate arrosto Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta alla marinara Polpette di ceci agli aromi Purè di carote Pane bianco/Torta di compleanno	Pasta al pomodoro Uovo sodo Broccoletti saltati Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi e farro Hamburger pollo e spinaci Verdure invernali stufate Pane bianco/Frutta fresca di stagione
MERENDINE	Pane e olio	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco intero	Pane olio o pomodoro (a seconda della stagionalità)	Frutta fresca di stagione

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro
		Nazionale	Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofruttili freschi	Parmigiano Reggiano DOP	

N.B.

Martedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

* Il nido Galli non avrà la Lasagna alla Bolognese ma Pasta al ragù e Hummus di ceci

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

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 fresca di stagione 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 Scuole dell'Infanzia Comune di Capannori

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e orzo Pepite di pollo Caponata invernale Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pommarola Polpette del marinaio Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Purea di frutta	Risotto ai pisellini Straccetti di tacchino tricolore Barbapurè Pane bianco/Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Scaloppina alla valdostana Insalata Caro Cappuccio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo con maionese Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con corallini Spezzatino di manzo Finocchietti mandolina Pane bianco/Purea di frutta
3 SETTIMANA	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Prosciutto cotto Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Hummus di ceci Finocchietti mandolina Pane integrale/Purea di frutta	Crema di zucca e porri con riso Merluzzo alla marinara Patate arrosto Pane bianco/Frutta fresca di stagione	Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta alla marinara Arista al forno Purè di carote Pane bianco/Torta di compleanno	Pasta al pomodoro Uovo sodo ° Insalata Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Minestra di legumi e farro Hamburger pollo e spinaci Verdure invernali stufate Pane bianco/Frutta fresca di stagione*

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro
		Nazionale	Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

Martedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno, ad eccezione del 19/12 in cui verrà servito il Pandoro

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 fresca di stagione 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 Scuole Primarie Comune di Capannori

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Crema di verdure e orzo Pepite di pollo Caponata invernale Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta integrale pommarola Polpette del marinaio Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Risotto ai pisellini Straccetti di tacchino tricolore Barbapurè Pane bianco/Frutta fresca di stagione*
2 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Scaloppina alla valdostana Insalata Caro Cappuccio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo con maionese Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Crema di ceci con corallini Spezzatino di manzo Finocchietti mandolina Pane bianco/Frutta fresca di stagione*
3 SETTIMANA	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Prosciutto cotto Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Pasta al ragù Hummus di ceci Finocchietti mandolina Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Crema di zucca e porri con riso Merluzzo alla marinara Patate arrosto Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta al pomodoro Frittata di patate Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Pasta alla marinara Arista al forno Purè di carote Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Pasta al pomodoro Uovo sodo con maionese Insalata Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	Minestra di legumi e farro Hamburger pollo e spinaci Verdure invernali stufate Pane bianco/Frutta fresca di stagione*

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro
		Nazionale	Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta
Martedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

PER PRIMARIA GRAGNANO E MARLIA: Torta Lunedì 4° settimana

CIRFOOD

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 fresca di stagione 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 di Lammari e San Ginese

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*		Pasta integrale pommarola Polpette del marinaio Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*		
2 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*		Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Scaloppina alla valdostana Insalata Caro Cappuccio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*		
3 SETTIMANA	Pasta al ragù Prosciutto cotto Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta fresca di stagione*		Crema di zucca e porri con riso Merluzzo alla marinara Patate arrosto Pane bianco/Frutta fresca di stagione*		
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Pane integrale/Torta di compleanno		Pasta al pomodoro Uovo sodo con maionese Insalata Pane integrale/Frutta fresca di stagione*		

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO			
Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro
		Nazionale	Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

Lunedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

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 fresca di stagione 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 di Pieve San Paolo

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*			Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
2 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*			Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo con maionese Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	
3 SETTIMANA	Pasta al ragù Prosciutto cotto Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta fresca di stagione*			Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Pane integrale/Torta di compleanno			Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana Nazionale	Farro Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

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 fresca di stagione 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.

Lunedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

Menù Primaria San Colombano

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta fresca di stagione*			
2 SETTIMANA		Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*			
3 SETTIMANA		Pasta al ragù Hummus di ceci Finocchietti mandolina Pane integrale/Frutta fresca di stagione*			
4 SETTIMANA		Pasta alla marinara Arista al forno Purè di carote Pane bianco/Torta di compleanno			

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO			
ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana Nazionale	Farro Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofruitticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

Martedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

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 fresca di stagione 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 Lunata, Colle di Compito e Guamo

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA		Crema di verdure e orzo Pepite di pollo Caponata invernale Pane integrale/Frutta fresca di stagione*		Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
2 SETTIMANA		Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*		Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo con maionese Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	
3 SETTIMANA		Pasta al ragù Hummus di ceci Finocchietti mandolina Pane integrale/Frutta fresca di stagione*		Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
4 SETTIMANA		Pasta alla marinara Arista al forno Purè di carote Pane bianco/Torta di compleanno		Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana	Farro
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Nazionale	Formaggio, carne fresca
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
		Parmigiano Reggiano DOP	
ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

Martedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

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 fresca di stagione 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 Segromigno in Piano

Inverno | Anno Scolastico 2023/2024

Data di partenza 30/10/2023 in riferimento alla 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA				Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
2 SETTIMANA				Pasta integrale alla pizzaiola Uovo sodo con maionese Bietola all'olio Pane bianco/Frutta fresca di stagione*	
3 SETTIMANA				Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta fresca di stagione*	
4 SETTIMANA				Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Torta di compleanno	

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

Biologico	Pasta di semola. Riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana Nazionale	Farro Formaggio, carne fresca
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Zona FAO 47-61-67-81	Merluzzo MSC
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Parmigiano Reggiano DOP	
ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 26 Gennaio 2024

N.B.

* in base alla variabilità stagionale della frutta fresca e della sua fruibilità, una volta a settimana potrà essere sostituita con la Polpa di frutta

Giovedì della 4° settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

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 fresca di stagione 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.

