

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

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino	Orzotto <b>BIO</b> caldo primavera	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro	Crema di verdure con stelline <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> olio e parmigiano
	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano	Pepite di pollo	Polpette <b>MSC</b> Del marinaio	Fagioli cannellini di san Ginese all'olio	Straccetti di arista al forno
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote fresche <b>FRESCO</b> lesse all'olio	Purè di patate e zucchine <b>FRESCO</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
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto	Riso <b>BIO</b> al ragù vegetale con timo	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>	Hummus di ceci <b>BIO</b>	Uovo sodo	Hamburger di manzo e patate
	Pomodori	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote fresche <b>FRESCO</b> lesse all'olio	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Caponata di verdure estive <b>FRESCO</b>
	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 <b>FRESCO</b>	Riso <b>BIO</b> al pomodoro
	Arrosti di tacchino		Tortino <b>MSC</b> del Capitano	Hamburger alla pizzaiola	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano
	Carote fresche <b>FRESCO</b> lesse all'olio	Zucchine all'olio <b>FRESCO</b>	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori
	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	Pasta <b>BIO</b> alle zucchine <b>FRESCO</b>	Penne <b>BIO</b> del pescatore <b>MSC</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola	Risotto <b>BIO</b> con pisellini <b>BIO</b>	Insalata di Farro <b>IGP</b> con pomodoro <b>FRESCO</b> e basilico
	Stracchino	Polpette di ceci <b>BIO</b>	Uovo sodo	Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	Bocconcini di pollo al limone
	Fagiolini al pomodoro <b>BIO</b>	Purè di patate e carote <b>FRESCO</b>	Zucchine all'olio <b>FRESCO</b>	Pomodori	Carote fresche <b>FRESCO</b> lesse all'olio
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta

MERENDE	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

<p>Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)</p>	<p><b>IGP Garfagnana IGP</b> </p>	Farro	Filiera corta locale / <b>Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi <b>FRESCO</b>
	<p><b>Nazionale</b></p>	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	
	<p>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) <b>MSC</b> – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini <b>MSC</b></p>	Pesce azzurro + Merluzzo <b>MSC</b>	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati

**N.B.**  
Martedì della 4<sup>a</sup> 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. 24 Aprile 2024

TE INCLUSO  
tutti i bambini

# Menù Scuole dell'infanzia Comune di Capannori

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino	Orzotto <b>BIO</b> caldo primavera	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro	Pizza margherita <b>BIO</b>	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 forno
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio	Purè di patate e zucchine <b>FRESCO</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
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto	Riso <b>BIO</b> al ragù vegetale con timo	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>	Hummus di ceci <b>BIO</b>	Uovo sodo con maionese	Hamburger di manzo e patate
	Pomodori	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote julienne <b>FRESCO</b>	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Caponata di verdure estive <b>FRESCO</b>
	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	Pasta <b>BIO</b> al ragù	Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto	Crema di zucchine e patate <b>FRESCO</b>	Riso <b>BIO</b> al pomodoro
	Arrosti di tacchino	Hummus di ceci <b>BIO</b>	Tortino <b>MSC</b> del Capitano	Hamburger alla pizzaiola	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano
	Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio	Insalata dell'orto	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori
	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	Pasta <b>BIO</b> alle zucchine <b>FRESCO</b>	Penne <b>BIO</b> del pescatore <b>MSC</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola	Risotto <b>BIO</b> con pisellini <b>BIO</b>	Insalata di Farro <b>IGP</b> con pomodoro <b>FRESCO</b> e basilico
	Stracchino	Arista al forno	Uovo sodo con maionese	Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	Bocconcini di pollo al limone
	Fagiolini al pomodoro <b>BIO</b>	Purè di patate e carote <b>FRESCO</b>	Insalata dell'orto	Pomodori	Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta

## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

<p><b>Biologic o BIO</b></p> <p>Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)</p>	<p><b>IGP Garfagnana IGP</b></p>	Farro	<p>Filiera corta locale / <b>Biologico</b> </p> <p>Prodotti ortofruitticoli freschi <b>FRESCO</b></p>
	<p><b>Nazionale</b> </p>	Formaggio, carne fresca	<p><b>Allevamento Toscano</b></p>
	<p><b>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini MSC</b></p>	<p>Pesce azzurro + Merluzzo MSC</p>	<p><b>Biologico + provenienza Toscana</b></p> <p>Pomodori pelati</p>

### N.B.

Martedì della 4<sup>a</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

ELABORATO DA

Cir food Area centro

CONTROLLATO DA

Team Giubilesi & Associati

APPROVATO DA

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

REVISIONE

Rev. 24 Aprile 2024

**CIRFOOD**








































CLUSO  
Angono



# Menù Scuole Primarie Comune di Capannori

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> portofino	Orzotto <b>BIO</b> caldo primavera	Pasta integrale <b>BIO</b> al pomodoro	Pizza margherita <b>BIO</b>	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 forno 
	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Pomodori 	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	<b>Carote fresche FRESCO julienne all'olio</b> 	Purè di patate e zucchine <b>FRESCO</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 
2 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al pesto	Riso <b>BIO</b> al ragù vegetale con timo	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 con maionese	Hamburger di manzo e patate 
	Pomodori 	Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	Carote all'olio <b>FRESCO</b>	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	Caponata di verdure estive <b>FRESCO</b>
	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	Pasta <b>BIO</b> al ragù	Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto	Crema di zucchine e patate <b>FRESCO</b> 	Riso <b>BIO</b> al pomodoro
	Arrosto di tacchino	Hummus di ceci <b>BIO</b>	Tortino <b>MSC</b> del Capitano	Hamburger alla pizzaiola 	Frittata <b>BIO</b> al parmigiano
	<b>Carote fresche FRESCO julienne all'olio</b>	Insalata dell'orto 	Pisellini all'olio <b>BIO</b>	<b>Fagiolini all'olio BIO</b>	Pomodori 
	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	Pasta <b>BIO</b> alle zucchine <b>FRESCO</b>	Penne <b>BIO</b> del pescatore <b>MSC</b>	Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola	Risotto <b>BIO</b> con pisellini <b>BIO</b>	Insalata di Farro <b>IGP</b> con pomodoro <b>FRESCO</b> e basilico
	Stracchino 	Arista al forno 	Uovo sodo con maionese	Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	Bocconcini di pollo al limone 
	Fagiolini al pomodoro <b>BIO</b>	Purè di patate e carote <b>FRESCO</b>	Insalata dell'orto 	Pomodori 	<b>Carote fresche FRESCO julienne all'olio</b>
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 

## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

 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>FRESCO</b>
	<b>Nazionale</b>	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	
	<b>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati

**N.B.**  
Martedì della 4<sup>a</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

ELABORATO DA

Cir food Area centro

CONTROLLATO DA

Team Giubilesi & Associati

APPROVATO DA

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

REVISIONE

Rev. 24 Aprile 2024

SI INFORMI  
CONTENUTI  
dell'Allegato  
per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menù Primaria San Colombano

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA		Pizza <b>BIO</b> Margherita			
		Prosciutto cotto			
		Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio			
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 			
2 SETTIMANA		Riso <b>BIO</b> al ragù vegetale con timo			
		Bastoncini di merluzzo <b>MSC</b>			
		Fagiolini all'olio <b>BIO</b>			
		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 			
3 SETTIMANA		Pasta <b>BIO</b> al ragù			
		Hummus di ceci <b>BIO</b>			
		Insalata dell'orto 			
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 			
4 SETTIMANA		Penne <b>BIO</b> del pescatore <b>MSC</b>			
		Arista al forno 			
		Purè di patate e carote <b>FRESCO</b>			
		Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno			

## 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)	IGP Garfagnana <b>IGP</b> 	Farro	Filiera corta locale / <b>Biologico</b> 	Prodotti ortofrutticoli freschi <b>FRESCO</b>
		<b>Nazionale</b>	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	
		Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) <b>MSC</b> – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini <b>MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo <b>MSC</b>	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati

**N.B.**

Martedì della 4<sup>a</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 24 Aprile 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 A GUSCIO, SEDANE, 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

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
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 fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio		
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 		
3 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al ragù		Pasta integrale <b>BIO</b> al pesto		
	Arrosto di tacchino		Tortino <b>MSC</b> del Capitano		
	Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio		Pisellini all'olio <b>BIO</b>		
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 		
4 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> alle zucchine <b>FRESCO</b>		Pasta integrale <b>BIO</b> alla pizzaiola		
	Stracchino 		Uovo sodo con maionese		
	Fagiolini al pomodoro <b>BIO</b>		Insalata dell'orto 		
	Pane integrale <b>BIO</b> /Torta di compleanno		Pane integrale/Frutta 		

## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

 Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	IGP Garfagnana <b>IGP</b>  Farro	Filiera corta locale / <b>Biologico</b>  Prodotti ortofrutticoli freschi <b>FRESCO</b>	
	Nazionale Formaggio, carne fresca	Allevamento <b>Toscano</b>	
	Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) <b>MSC</b> – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per <b>MSC</b> Pesce azzurro + Merluzzo <b>MSC</b>	<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. 24 Aprile 2024

**N.B.**

Nella 4<sup>o</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, O CURI PER ESSI (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate 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 Pieve San Paolo

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	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 fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio	
	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			Pisellini all'olio <b>BIO</b>	
	Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta			Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	
3 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> al ragù			Crema di zucchine e patate <b>FRESCO</b>	
	Arrosto di tacchino			Hamburger alla pizzaiola	
	Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio			Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	
	Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta			Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	
4 SETTIMANA	Pasta <b>BIO</b> alle zucchine <b>FRESCO</b>			Risotto <b>BIO</b> con pisellini	
	Stracchino			Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	
	Fagiolini al pomodoro <b>BIO</b>			Pomodori	
	Pane integrale <b>BIO</b> /Torta di compleanno			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 IGP</b>	Farro	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofruitticoli freschi <b>FRESCO</b>
		<b>Nazionale</b>	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	
		<b>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>	Pomodori pelati

**N.B.**

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 24 Aprile 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 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.

Nella 4<sup>°</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

# Menù Primaria Lunata, Colle di Compito, Guamo

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA		Orzotto <b>BIO</b> caldo primavera		Pizza <b>BIO</b> Margherita	
		Pepite di pollo		Prosciutto cotto	
		Pomodori		<b>Carote fresche FRESCO</b> julienne all'olio	
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	
2 SETTIMANA		<b>Riso BIO</b> al ragù vegetale con timo		Ravioli al pomodoro	
		Bastoncini di merluzzo <b>MSC</b>		Uova sode con maionese	
		Fagiolini all'olio <b>BIO</b>		<b>Pisellini all'olio BIO</b>	
		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta		Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta	
3 SETTIMANA		Pasta al ragù		Crema di zucchine e patate <b>FRESCO</b>	
		Hummus di ceci <b>BIO</b>		Hamburger alla pizzaiola	
		Insalata dell'orto		<b>Fagiolini all'olio BIO</b>	
		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta		Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta	
4 SETTIMANA		<b>Penne BIO</b> del pescatore <b>MSC</b>		Risotto <b>BIO</b> con pisellini	
		Arista al forno		<b>Pepite di merluzzo MSC</b>	
		Purè di patate e carote <b>FRESCO</b>		Pomodori	
		Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno		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 IGP</b>	Farro	<b>Filiera corta locale / Biologico</b>	Prodotti ortofrutticoli freschi <b>FRESCO</b>
		<b>Nazionale</b>	Formaggio, carne fresca	<b>Allevamento Toscano</b>	
		<b>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC - Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini 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. 24 Aprile 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 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.

**N.B.**







Martedì della 4<sup>a</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

**CIRFOOD**




# Menù Primaria di Segromigno Piano

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

Data di partenza: 29/04/2024, in riferimento alla 3<sup>a</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA				Pizza <b>BIO</b> Margherita	
				Prosciutto cotto	
				Carote fresche <b>FRESCO</b> julienne all'olio	
				Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	
2 SETTIMANA				Ravioli al pomodoro	
				Uova sode con maionese	
				Pisellini all'olio <b>BIO</b>	
				Pane bianco <b>BIO</b> /Frutta 	
3 SETTIMANA				Crema di zucchine e patate <b>FRESCO</b> 	
				Hamburger alla pizzaiola 	
				Fagiolini all'olio <b>BIO</b>	
				Pane integrale <b>BIO</b> /Frutta 	
4 SETTIMANA				Risotto <b>BIO</b> con pisellini	
				Pepite di merluzzo <b>MSC</b>	
				Pomodori 	
				Pane bianco <b>BIO</b> /Torta di compleanno	

## TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO				N.B.
<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 IGP</b> 	Farro	 Prodotti ortofrutticoli freschi <b>FRESCO</b>
		<b>Nazionale</b> 	Formaggio, carne fresca	
		<b>Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC</b> - Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini <b>MSC</b>	Pesce azzurro + Merluzzo <b>MSC</b>	<b>Biologico + provenienza Toscana</b>

N.B.

Nella 4<sup>°</sup> settimana verrà servita la torta margherita come dolce di compleanno

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 24 Aprile 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 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.