

# 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**

# 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

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 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			
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

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	VENERDÌ
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	VENEDÌ
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.

