

Menù Nidi Comune di Capannori

Inverno | Anno Scolastico 2020/2021

Data di partenza 02/11/2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta integrale alla pizzaiola Asiago Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Brodo di carne con pastina Frittata di patate Bietola all'olio* Pane integrale/Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di pollo alla salvia Verdure invernali stufate* Pane bianco/Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di merluzzo Purè di patate Pane integrale/Frutta	Polenta al pomodoro Spezzatino di manzo Carote all'olio Pane bianco/Frutta
2 SETTIMANA	Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto Spinaci all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta integrale al ragù vegetale Merluzzo al forno* Fagiolini all'olio* Pane bianco/Frutta	Crema di verdure con orzo Arista al forno Carote all'olio Pane integrale/Frutta	Riso con pisellini Hamburger di tacchino Patate arrosto Pane bianco/Frutta	Pasta alla pommarola Frittata al parmigiano Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta
3 SETTIMANA	Pasta integrale Portofino Frittata al parmigiano Fagiolini in umido* Pane bianco/Frutta	Minestra di ceci con pasta Bocconcini di pollo tricolore Spinaci all'olio* Pane integrale/Frutta	Riso alla marinara Hamburger alla pizzaiola Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Lasagne al pomodoro Asiago Carote all'olio Pane integrale/Frutta	Brodo di carne con pastina Polpettine di merluzzo Patate lesse* Pane bianco/Frutta
4 SETTIMANA	Risotto allo zafferano Caciotta Bietola all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta integrale alla pommarola Arista al forno Carote all'olio* Pane bianco/Frutta	Crema di zucca e porri Merluzzo alla marinara* Fagiolini all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta al ragù Frittata al parmigiano Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Minestra di legumi con farro Hamburger di pollo Caponata invernale* Pane bianco/Frutta

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano servito a parte.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati

° I piatti contrassegnati dalla sfera in alto sono piatti contenenti Merluzzo MSC, alimento introdotto in forma sperimentale in sostituzione del solo pesce azzurro

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 FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)	Pesce azzurro
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Allevamento Toscano	Pesce fresco

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 2 Ottobre 2019

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 Scuole Comune di Capannori

Inverno | Anno Scolastico 2020/2021

Data di partenza 02/11/2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta integrale alla pizzaiola Asiago Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Brodo di carne con pastina Frittata di patate Bietola all'olio* Pane integrale/Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di pollo alla salvia Verdure invernali stufate* Pane bianco/Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di merluzzo Purè di patate Pane integrale/Frutta	Polenta al pomodoro Spezzatino di manzo Carote all'olio Pane bianco/Frutta
2 SETTIMANA	Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto Spinaci all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta integrale al ragù vegetale Merluzzo al forno* Fagiolini all'olio* Pane bianco/Frutta	Crema di verdure con orzo Arista al forno Carote all'olio Pane integrale/Frutta	Riso con pisellini Hamburger di tacchino Patate arrosto Pane bianco/Frutta	Pasta alla pommarola Frittata al parmigiano Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta
3 SETTIMANA	Pasta integrale Portofino Frittata al parmigiano Fagiolini in umido* Pane bianco/Frutta	Minestra di ceci con pasta Bocconcini di pollo tricolore Spinaci all'olio* Pane integrale/Frutta	Riso alla marinara Hamburger alla pizzaiola Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Lasagne al pomodoro Asiago Carote all'olio Pane integrale/Frutta	Brodo di carne con pastina Polpettine di merluzzo Patate lesse* Pane bianco/Frutta
4 SETTIMANA	Risotto allo zafferano Caciotta Bietola all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta integrale alla pommarola Arista al forno Carote all'olio* Pane bianco/Frutta	Crema di zucca e porri Merluzzo alla marinara* Fagiolini all'olio* Pane integrale/Frutta	Pasta al ragù Frittata al parmigiano Pisellini all'olio* Pane bianco/Frutta	Minestra di legumi con farro Hamburger di pollo Caponata invernale* Pane bianco/Frutta

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano servito a parte.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati

° I piatti contrassegnati dalla sfera in alto sono piatti contenenti Merluzzo MSC, alimento introdotto in forma sperimentale in sostituzione del solo pesce azzurro

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 FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)	Pesce azzurro
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Allevamento Toscano	Pesce fresco

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 2 Ottobre 2019

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 Elementari di San Colombano

Inverno | Anno Scolastico 20/2021

Data di partenza 02/11/2020

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Pasta integrale alla pizzaiola Frittata di patate Bietola all'olio* Pane integrale/Frutta			
2 SETTIMANA		Pasta integrale al ragù vegetale Merluzzo al forno* Fagiolini all'olio* Pane bianco/Frutta			
3 SETTIMANA		Pasta Portofino Bocconcini di pollo tricolore Spinaci all'olio* Pane integrale/Frutta			
4 SETTIMANA		Pasta integrale alla pommarola Arista al forno Carote all'olio* Pane bianco/Frutta			

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano servito a parte.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati

° I piatti contrassegnati dalla sfera in alto sono piatti contenenti Merluzzo MSC, alimento introdotto in forma sperimentale in sostituzione del solo pesce azzurro

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 FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)	Pesce azzurro
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi	Allevamento Toscano	Pesce fresco

ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO DA	REVISIONE
Cir food Area centro	Team Giubilesi & Associati	Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative	Rev. 2 Ottobre 2019

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.

