

Menù Scuole Comune di Capannori

Inverno | Anno Scolastico 2022/2023

Data di partenza 07/11/2022 in riferimento alla 4° settimana

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

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati. A seconda della disponibilità di mercato il menù prevede l'uso di verdure gelo BIO in sostituzione al fresco.

° I piatto 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. 27 Ottobre 2022

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 di Lammari

Inverno | Anno Scolastico 2022/2023

Data di partenza 07/11/2022 in riferimento alla 4° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta		Pasta integrale pommarola Polpette del marinaio Bietola all'olio Pane bianco/Frutta		
2 SETTIMANA	Ravioli burro e salvia Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta		Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano Scaloppina alla valdostana Insalata CaroCappuccio Pane integrale/Frutta		
3 SETTIMANA	Lasagne alla bolognese Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta		Crema di zucca e porri con riso Merluzzo alla marinara Patate arrosto Pane bianco/Frutta		
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Arista al forno Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta		Pasta al pomodoro Frittata al parmigiano Broccoletti saltati Pane integrale/Frutta		

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati. A seconda della disponibilità di mercato il menù prevede l'uso di verdure gelo BIO in sostituzione al fresco.

° I piatto 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. 27 Ottobre 2022

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 di Pieve San Paolo

Inverno | Anno Scolastico 2022/2023

Data di partenza 07/11/2022 in riferimento alla 4° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Stelline in brodo di carne Frittata parmigiano Pisellini all'olio Pane bianco/Frutta			Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta	
2 SETTIMANA	Ravioli burro e salvia Asiago Spinaci all'olio Pane integrale/Frutta			Pasta integrale alla pizzaiola Frittata al parmigiano Broccoletti all'olio Pane bianco/Frutta	
3 SETTIMANA	Lasagne alla bolognese Broccoletti saltati Pane bianco/Frutta			Stelline in brodo di carne Hamburger pizzaiola Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta	
4 SETTIMANA	Polenta al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Pane integrale/Frutta			Risotto alla zucca Pepite di merluzzo Spinaci all'olio Pane bianco/Frutta	

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati. A seconda della disponibilità di mercato il menù prevede l'uso di verdure gelo BIO in sostituzione al fresco.

° I piatto 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. 27 Ottobre 2022

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 San Colombano e Lunata

Inverno | Anno Scolastico 2022/2023

Data di partenza 07/11/2022 in riferimento alla 4° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane integrale/Frutta			
2 SETTIMANA		Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Pane bianco/Frutta			
3 SETTIMANA		Lasagne alla bolognese Finocchietti mandolina Pane integrale/Frutta			
4 SETTIMANA		Riso alla marinara Arista al forno Purè di carote Pane bianco/Frutta			

N.B. i primi piatti comprendono il formaggio parmigiano reggiano.

* I piatti contrassegnati dall'asterisco possono contenere fra gli ingredienti prodotti surgelati/congelati. A seconda della disponibilità di mercato il menù prevede l'uso di verdure gelo BIO in sostituzione al fresco.

° 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. 27 Ottobre 2022

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.

