# 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^ settimana

		LUNEDÌ		MARTEDÌ		ME	RCOLEDÌ		GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Pasta <sup>BIO</sup> portofin	10	Orzotto BIO caldo prim	navera	Pasta integra	le <sup>BIO</sup> al pomodoro	Crema di v	erdure con stelline <sup>BIO</sup>	Riso BIO olio e parmigiano
	1 SETTIMANA	Frittata <sup>BIO</sup> al <b>parmi</b> g	iano	Pepite di pollo	5	Polpette N	Del marinaio		nnellini di san Ginese all'olio	Straccetti di arista al forno
	1 JET THAIAIA	Pisellini all'olio <sup>Bl</sup>	0	Pomodori		Fagioli	ni all'olio <sup>BIO</sup>	Carote f	resche FRESCO lesse all'olio	Purè di patate e zucchine FRESCO
		Pane bianco BIO/Fru	utta 🧌	Pane integrale BIO/Fr	23.1	Pane bia	nco <sup>BIO</sup> /Frutta 🧌	Pane ii	ntegrale <sup>BIO</sup> /Frutta 🐒	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta
		Pasta <sup>BIO</sup> al pesto	0	Riso BIO al ragù vegeta timo	ile con	Pasta <sup>BIO</sup> o	lio e parmigiano	Ravi	oli al pomodoro	Crema di ceci <sup>BIO</sup> e corallini
	2 SETTIMANA	Mozzarella	3	Bastoncini di merluzz	O <sup>MSC</sup> O2	Humm	us di ceci <sup>BIO</sup>		Uovo sodo	Hamburger di manzo e patace
		Pomodori		Fagiolini all'olio <sup>Bi</sup>	0		che <sup>FRESCO</sup> lesse all'olio	Pise	ellini all'olio <sup>BIO</sup>	Caponata di verdure estive FRESCO
		Pane integrale BIO/F		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Fru	ıtta 🦹	Pane inte	grale <sup>BIO</sup> /Frutta 🦹	Pane	bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta
		Pasta <sup>BIO</sup> olio extraver parmigiano reggia	_	Lasagne BiO alla		Pasta integ	grale <sup>BIO</sup> al pesto	Crema di z	ucchine e patate FRESCO	Riso BIO al pomodoro
	3 SETTIMANA			Bolognese*		Tortino <sup>™</sup>	SE del Capitano	Hambı	ırger alla pizzaiola 🍑	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigiano
		Carote fresche FRESCO all'olio	lesse	Zucchine all'olio FRE	SCO	Pisellir	ni all'olio <sup>BIO</sup>	Fagi	olini all'olio BIO	Pomodori
		Pane bianco <sup>BlO</sup> /Fru	ıtta 🐧	Pane integrale <sup>BIO</sup> /Fr	utta 🦹	Pane bia	inco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane ii	ntegrale <sup>BIO</sup> /Frutta 🐧	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta
		Pasta BIO alle zucchine FRESCO		Penne BIO del pescatore MSC		Pasta integra	ale <sup>BIO</sup> alla pizzaiola	Risotto	BIOcon pisellini BIO	Insalata di Farro <sup>IGP</sup> con pomodoro <sup>FRESCO</sup> e basilico
	4 SETTIMANA	Stracchino	5	Polpette di ceci <sup>Bl</sup>	0	Uovo sodo		Pepite di merluzzo MSE		Bocconcini di pollo al limone
	4 SET HIVIANA	Fagiolini al pomodor	O BIO	Purè di patate e carote FRESCO		Zucchine all'olio FRESCO		Pomodori		Carote fresche FRESCO lesse all'olio
		Pane integrale BIO/F	rutta 🐧	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Tort compleanno	ta di	Pane inte	grale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane	oianco <sup>BIO</sup> /Frutta 🐧	Pane bianco <sup>BlO</sup> /Frutta
	MERENDE	Pane e olio		Frutta fresca di stagio	ne	Yogurt	bianco intero		pomodoro ( a seconda lla stagionalità)	Frutta fresca di stagione
í	79			TIPOLOGIA DI PROD	OTTI PRE	VISTI DA CAPIT	TOLATO			N.B.
,			IGP Garfa	gnana <sup>IGP</sup>	Farro		Filiera corta locale / Bio	ologico Pr	odotti ortofrutticoli freschi FRI	Martedì della 4° settimana verrà servita la torta
(		Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di	Nazionale	· ·	Formaggio	o, carne fresca	Allevamento Toscano			margherita come dolce di
Y	Biologic	oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	FAO 61, 67,	17 (Oceano Atlantico) MSC – Zona , 81 per pepite di merluzzo, Zona per bastoncini MSC	Pesce azzu MSC	urro + Merluzzo	Biologico + provenienza Toscana	Po	modori pelati	compleanno  * Il nido Galli non avrà la
	IDPA CONTRACTOR	ELABORATO DA		CONTROLLATO DA			APPROVATO DA	REVISIONE		Lasagna alla Bolognese ma Pasta al ragu e Hummus di
1	пров	Cir food Area centro		Team Giubilesi & Assoc	ciati	Comune di	Capannori Ufficio Politiche			TE INCLUSO tad yengono Ce Ci

## 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>^</sup> settimana

			Data di partenza: 2	9/04/2	.024, in rifer	imento alla 3 <sup>n</sup> s	settiman	a		
	LUNEDÌ		MARTEDÌ		MER	COLEDÌ		GIOVEDÌ	VENERDÌ	
	Pasta BIO portofino		Orzotto BIO caldo primav	era	Pasta integrale	BIO al pomodoro	Pizz	za margherita <sup>BIO</sup>	Riso <sup>BIO</sup> olio e parmigiano	
1 SETTIMANA	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigian	0	Pepite di pollo	Polpette MS		Del marinaio	Prosciutto cotto		Straccetti di arista 🦒 al forno	
TOLITIVIANA	Pisellini all'olio BIO		Pomodori			all'olio BIO	Carote fr	resche FRESCO julienne all'olio	Purè di patate e zucchine FRESCO	
	Pane bianco BIO/Frutta	T	Pane integrale BIO/Frut	ta 🦹	Pane bian	co <sup>BIO</sup> /Frutta 🗓	Pane	integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta <sup>BIO</sup> al pesto		Riso <sup>BIO</sup> al ragù vegetale timo	con		o e parmigiano	Rav	violi al pomodoro	Crema di ceci <sup>BIO</sup> e corallini	
2 SETTIMANA	Mozzarella 🍾		Bastoncini di merluzzo	MSC	vald	di suino alla 🍫 ostana	Uovo	sodo con maionese	Hamburger di manzo e patate	
	Pomodori 🐧		Fagiolini all'olio BIO			ne FRESCO lesse 'olio	Pis	sellini all'olio BIO	Caponata di verdure estive	
	Pane integrale BIO / Frutt	a	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta		Pane integrale BIO / Frutta		Pane	e bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta <sup>BIO</sup> olio extravergine e parmigiano reggiano		Pasta <sup>BIO</sup> al ragù		Pasta integrale <sup>BIO</sup> al pesto		Crema di	zucchine e patate FRESCO	Riso BIO al pomodoro	
3 SETTIMANA	Arrosto di tacchino		Hummus di ceci <sup>BIO</sup>	<b>⊕</b> "	Tortino MSE	del Capitano	Hamb	ourger alla pizzaiola	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigiano	
	Carote fresche FRESCO julienne all'olio		Insalata dell'orto		Pisellini	all'olio BIO	Fag	giolini all'olio BIO	Pomodori	
	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	M	Pane integrale BIO/Frutta		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta		Pane integrale BIO/Frutta		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta BIO alle zucchine FRE	sco	Penne BIO del pescatore		Pasta integrale <sup>BIO</sup> alla pizzaiola		Risotto BIO con pisellini BIO		Insalata di Farro <sup>IGP</sup> con pomodoro FRESCO e basilico	
4 SETTIMANA	Stracchino	3	Arista al forno	3	Uovo sodo	vo sodo con maionese		ite di merluzzo MSC	Bocconcini di pollo 🌎	
4 SET HIVIANA	Fagiolini al pomodoro <sup>Bl</sup>	0	Purè di patate e carote FR	RESCO	Insalata	dell'orto		Pomodori	Carote fresche FRESCO julienne all'olio	
	Pane integrale BIO / Frutt	a	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Torta	di	Pane integ	rale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane	e bianco BIO/Frutta	Pane bianco <sup>Blo</sup> /Frutta	
			TIPOLOGIA DI PROD	OTTI PRI	EVISTI DA CAPIT	OLATO			(A)(C)	
	Pasta di semola, riso, orzo,	IGP Gar	fagnana <sup>IGP</sup>	Farro		Filiera corta locale / E	Biologico 🦹	Prodotti ortofrutticoli freschi FR		
	legumi, uova, olio extravergine di	Naziona	ale	Formaggi	io, carne fresca	Allevamento Toscano			Martedì della 4° settimana verrà servita	
Bologic	oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	FAO 61, 6	O 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona 67 per bastoncini MSC	Pesce azz MSC	zurro + Merluzzo	Biologico + provenien Toscana	za	Pomodori pelati	la torta margherita come dolce di	
	ELABORATO DA		CONTROLLATO DA			APPROVATO DA		REVISIONE	compleanno	

Cir food Area centro

Team Giubilesi & Associati

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

Rev. 24 Aprile 2024

## Menù Scuole Primarie Comune di Capannori

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

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

		Data di partenza: 29/0	4/2024, in riferim	ento alia 34	settimana			
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLI	EDÌ	GI	OVEDÌ	VI	ENERDÌ
	Pasta <sup>BIO</sup> portofino	Orzotto BIO caldo primavera	Pasta integrale BIO	al pomodoro	Pizza ma	argherita <sup>BIO</sup>	Riso BIO ol	io e parmigiano
1 SETTIMANA	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigiano	Pepite di pollo 💍	Polpette MSC Del	marinaio	Prosc	iutto cotto		etti di arista I forno
1 SETTIVIANA	Pisellini all'olio <sup>BIO</sup>	Pomodori 🐧	Fagiolini all'o	lio <sup>BIO</sup>		e FRESCO julienne Il'olio	Purè di patat	e e zucchine FRESCO
	Pane bianco BIO/Frutta	Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bianco <sup>Bl</sup>	P/Frutta	Pane integ	grale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bia	nco <sup>BIO</sup> /Frutta
	Pasta BIO al pesto	Riso BIO al ragù vegetale con timo	Pasta <sup>BIO</sup> olio e p	armigiano	Ravioli a	al pomodoro	Crema di c	eci <sup>BIO</sup> e corallini
2 SETTIMANA	Mozzarella	Bastoncini di merluzzo MSC	Scaloppina di s valdosta	na 🤼 🥕	Uovo sodo	con maionese	Hamburger	di manzo e patate
	Pomodori	Fagiolini all'olio BIO	Carote fresche FF all'olio	<b>₩</b> 01	Pisellin	i all'olio <sup>BIO</sup>	Caponata di v	rerdure estive FRESCO
	Pane integrale BIO/Frutta	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane integrale <sup>B</sup>	O/Frutta	Pane bia	nco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bia	inco <sup>BIO</sup> /Frutta
	Pasta <sup>BIO</sup> olio extravergine e parmigiano reggiano	Pasta <sup>BIO</sup> al ragù	Pasta integrale <sup>BI</sup>	al pesto	Crema di zucc	hine e patate RES	Riso BIO	al pomodoro
3 SETTIMANA	Arrosto di tacchino	Hummus di ceci <sup>BIO</sup>	Tortino MSC del (	Capitano	Hamburge	er alla pizzaiola	Frittata BI	oal parmigiano
	Carote fresche FRESCO julienr all'olio	Insalata dell'orto	Pisellini all'o	io <sup>BIO</sup>	Fagiolir	i all'olio <sup>BIO</sup>	Po	omodori 🚆
	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bianco <sup>Blo</sup>	/Frutta	Pane integ	grale <sup>BIO</sup> /Frutta	Pane bia	nco <sup>BIO</sup> /Frutta
	Pasta BIO alle zucchine FRESCO	Penne BIO del pescatore	Pasta integrale <sup>BIO</sup> a	alla pizzaiola	Risotto BIO	con pisellini BIO		di Farro <sup>IGP</sup> con FRESCO e basilico
4 SETTIMANA	Stracchino	Arista al forno	Uovo sodo con r	maionese	Pepite d	i merluzzo MSC		ncini di pollo 🎠 limone
+ SET HIVIAIVA	Fagiolini al pomodoro BIO	Purè di patate e carote FRESCO	Insalata del	'orto	Ро	modori		ne FRESCO julienne all'olio
	Pane integrale BIO / Frutta	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Torta di	Pane integrale <sup>B</sup>	O/Frutta	Pane biar	nco BIO/Frutta	Pane bia	inco <sup>BIO</sup> /Frutta
		TIPOLOGIA DI PRODO	OTTI PREVISTI DA CAPIT	OLATO				
60.00	Pasta di semola, riso, orzo,	IGP Garfagnana IGP	Farro	Filiera corta loca	ale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli fr	eschi <b>FRESCO</b>	N.B. Martedì della 4°
20	legumi, uova, olio extravergine di	Nazionale	Formaggio, carne fresca	Allevamento To	scano			settimana verrà servi
Biolog	oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini MSC	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + prov Toscana	venienza Pomodori pelati			la torta margherita come dolce di compleanno
							111	X N N

APPROVATO DA

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

REVISIONE

Rev. 24 Aprile 2024

**CONTROLLATO DA** 

Team Giubilesi & Associati

**ELABORATO DA** 

Cir food Area centro

#### Menù Primaria San Colombano

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

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

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

		TIPOLOGIA D	PRODO	TTI PREVISTI DA CAPI	TOLATO	_	
Biologico	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio	IGP Garfagnana IGP Farro		Filiera corta locale / Prodotti ortofrutticoli freschi		ESCO	
		Nazionale	Formaggio, carne fresca		Allevamento Toscano		
Віо	a settimana integrale)	Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61, 67 per bastoncini MSC	Pesce azz	urro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	
	ELABORATO DA	CONTROLLATO DA		APPR	OVATO DA	REVISIONE	Ŋ.

Team Giubilesi & Associati

Cir food Area centro

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 GLUNNE, 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 relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato il 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

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

NR

Rev. 24 Aprile 2024

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

### Menù Primaria Lammari e San Ginese

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta <sup>BIO</sup> portofino		Pasta integrale <sup>BIO</sup> al pomodoro		
1 SETTIMANA	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigiano		Polpette Del marinaio MSE		
	Pisellini all'olio <sup>BIO</sup>		Fagiolini all'olio <sup>BIO</sup>		
	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta 🦹		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta		
	Pasta <sup>BIO</sup> al pesto		Pasta <sup>BIO</sup> olio e parmigiano		
2 CETTINAANIA	Mozzarella 🍾		Scaloppina di suino alla valdostana	•	
2 SETTIMANA	Pomodori 🐧		Carote fresche FRESCO julienne all'olio		
	Pane integrale BIO / Frutta		Pane integrale BIO / Frutta		
	Pasta <sup>BIO</sup> al ragù		Pasta integrale BIO al pesto		
3 SETTIMANA	Arrosto di tacchino		Tortino MSE del Capitano		
3 321 11147/1147	Carote fresche FRESCO julienne all'olio		Pisellini all'olio <sup>BIO</sup>		
	Pane bianco BIO/Frutta		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta 🧌		
	Pasta BIO alle zucchine FRESCO		Pasta integrale <sup>BIO</sup> alla pizzaiola		
4 SETTIMANA	Stracchino		Uovo sodo con maionese		
7 JET THVIANA	Fagiolini al pomodoro BIO		Insalata dell'orto 🖁		
	Pane integrale BIO/Torta di compleanno		Pane integrale/Frutta		

		compie	u0								
				TIPOLOGIA I	DI PRODOTTI P	REVISTI DA CA	PITOLATO	u		0	]
1/			IGP Garfa	gnana <sup>IGP</sup>	Farro		Filiera corta locale / Biologico	Pro	dotti ortofrutticoli freschi FRESCO		1
	Biologico	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio	Nazionale		Formaggio, carn	e fresca	Allevamento Toscano				\\(//
	Plotogico	extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	Zona FAO 6	47 (Oceano Atlantico) MSC – 61, 67, 81 per pepite di Zona FAO 61, 67 per  Pesce azzurro + Merluzzo MSC  Biologico + provenienza Toscana  Pomodori pelati		nodori pelati					
		ELABORATO DA		CONTROLLATO	) DA		APPROVATO DA		REVISIONE	<b>S</b>	
		Cir food Area centro		Team Giubilesi & A	Associati	Comune di Ca	apannori Ufficio Politiche Educative		Rev. 24 Aprile 2024	11 11	//

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

USCIO, SEDANO, SENAPE, SEM eg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92

#### Menù Primaria Pieve San Paolo

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta <sup>BIO</sup> portofino			Pizza <sup>BIO</sup> Margherita	
	Frittata <sup>BIO</sup> al parmigiano			Prosciutto cotto	
1 SETTIMANA	Pisellini all'olio <sup>BIO</sup>			Carote fresche FRESCO julienne all'olio	
	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta			Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta <sup>BIO</sup> al pesto			Ravioli al pomodoro	
2 SETTIMANA	Mozzarella 🔭 🛒			Uova sode con maionese	
2 SETTIVIANA	Pomodori	w		Pisellini all'olio BIO	
	Pane integrale BIO/Frutta			Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta <sup>BIO</sup> al ragù			Crema di zucchine e patate FRESCO	
3 SETTIMANA	Arrosto di tacchino			Hamburger alla pizzaiola	
3 321 1110 110 1	Carote fresche FRESCO julienne all'olio			Fagiolini all'olio BIO	
	Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta			Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	
	Pasta BIO alle zucchine PRESCO			Risotto <sup>BIO</sup> con pisellini	
	Stracchino			Pepite di merluzzo	
4 SETTIMANA	Fagiolini al pomodoro BIO			Pomodori	
	Pane integrale BIO/Torta di compleanno			Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	

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

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 INTÓLLERANZE 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 GLUVINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superior a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegatoril Reg. UE 1159/11, 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° settimana verrà servita la torta margherità come dolce di compleanno

IRFOOD

#### 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>^</sup> settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Orzotto BIO caldo primavera		Pizza <sup>BIO</sup> Margherita	
		Pepite di pollo 🌎		Prosciutto cotto	
1 SETTIMANA		Pomodori 🥞		Carote fresche FRESCO julienne all'olio	
		Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta		Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	
		Riso <sup>BIO</sup> al ragù vegetale con timo		Ravioli al pomodoro	
2 SETTIMANA		Bastoncini di merluzzo MSC		Uova sode con maionese	
		Fagiolini all'olio <sup>BIO</sup>		Pisellini all'olio BIO	
		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	
		Pasta al ragù		Crema di zucchine e patate FRESCO	
3 SETTIMANA		Hummus di ceci BIO		Hamburger alla pizzaiola	
		Insalata dell'orto 🗓	The state of the s	Fagiolini all'olio BIO	
		Pane integrale BIO/Frutta		Pane integrale <sup>BIO</sup> /Frutta	
		Penne BIO del pescatore MSC		Risotto <sup>BIO</sup> con pisellini	
		Arista al forno		Pepite di merluzzo MSC	
4 SETTIMANA		Purè di patate e carote FRESCO		Pomodori 🐧	
		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Torta di compleanno		Pane bianco <sup>BIO</sup> /Frutta	

		TIPOLOGIA DI PRODOTT	I PREVISTI DA CAPITOLATO		<u> </u>	#	
	Pasta di semola, riso, orzo, legumi,	IGP Garfagnana IGP	Farro	Filiera corta locale /	Biologico	Prodotti ortofruttico	li freschi
Biologico	uova, olio extravergine di oliva,	Nazionale	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano			
3	verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	Zona FAO 47 (Oceano Atlantico) MSC – Zona FAO 61, 67, 81 per pepite di merluzzo, Zona FAO 61. 67 per bastoncini MSC	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenien Toscana	za	Pomodori pelati	
7 1	ELABORATO DA	CONTROLLATO DA	APPROVATO	DA	ı	REVISIONE	- 3

Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative

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), FRUFTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kitro, 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

Team Giubilesi & Associati

Cir food Area centro

N.B.

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

Rev. 24 Aprile 2024

dolce di compleanno

#### Menù Primaria di Segromigno Piano

Primavera - Estate 2024 | Anno Scolastico 2023-2024

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

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

			compicanno		
TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO					
	IGP Garfagnana <sup>IGP</sup>	Farro	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi FRESCO	
Biologico Pasta di semola, riso,	- I	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano		
olio extravergine di o pane (2 volte a settim		pepite di Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	

 ELABORATO DA
 CONTROLLATO DA
 APPROVATO DA
 REVISIONE

 Cir food Area centro
 Team Giubilesi & Associati
 Comune di Capannori Ufficio Politiche Educative
 Rev. 24 Aprile 2024

INFORMANO ECONSUMATORI 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 segu 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, SENARE, S 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 (ar sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. lgs. 109 38/2009 è s.m.l.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari, vengono raccolte mediante la presentazione di idone dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. lgs. 109



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

