Menù Scuole dell'infanzia e Nidi Comune di Capannori

Primavera - Estate 2024| Anno Scolastico 2023-2024

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA					
2 SETTIMANA	Pasta BIO al pesto	**Riso BIO al ragù vegetale con timo**	Pasta BIO olio e parmigiano	Ravioli al pomodoro	Crema di ceci BIO e corallini
	Mozzarella	Bastoncini di merluzzo MSC	**Scaloppina di suino alla valdostana**	Uovo sodo con maionese	**Hamburger di manzo e patate**
	Zucchine all'olio	Spinaci all'olio	**Carote fresche FRESCO lesse all'olio**	Pisellini all'olio BIO	Caponata di verdure estive FRESCO
	Pane integrale BIO/Frutta	Pane bianco BIO/Frutta	Pane integrale BIO/Frutta	Pane bianco BIO/Frutta	Pane bianco BIO/Frutta
3 SETTIMANA	Pasta BIO olio extravergine e parmigiano reggiano	Pasta BIO al ragù	Pasta al pesto	Pasta olio e parmigiano	Riso BIO al pomodoro
	Arrosto di tacchino	Hummus di ceci BIO	Caciotta	Arista al forno	Uova sode
	Carote all'olio	**Zucchine all'olio**	Pisellini all'olio BIO	**Bietola all'olio**	Carote all'olio
	Pane bianco BIO/Frutta	Pane integrale BIO/Frutta	Pane bianco BIO/Frutta	Pane integrale BIO/Frutta	**Pane bianco BIO/Frutta**
4 SETTIMANA					

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 IGP	Farro	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi FRESCO
	Nazionale	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	
	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 + provenienza Toscana	Pomodori pelati

Biologico BIO

N.B.
Martedì della 4° 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 INFORMA CHE: [illegible] TOSIO), FRUTTA A GUSCIO [illegible] 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.