

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	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	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 CaroCappuccio 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/Torta di compleanno	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
Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati	Nazionale	Formaggio, carne fresca
Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofruttili 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



● 1,2,3 Al contrario con me

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.