



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Settimana 1

17/11/25-21/11/25

15/12/25-19/12/25

12/01/26-16/01/26

09/02/26-13/02/26

09/03/26-13/03/26

Pasta integrale al ragu’
(all.1, 7, 9)

Farinata di ceci km0

Carote cotte

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Risotto olio e Parmigiano (all.7)

Arista di maiale al forno

Piselli rosolati

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Lasagne alla Trota affumicata
della Lunigiana (all.1,3,4,7)

Stracchino (all.7)

Cavolfiore

Pane (all.1)

Yogurt (all.7)

Torta di riso (all.3,7)

Pepite di tacchino (all. 1)

Finocchi cotti

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta all’olio e Parmigiano (all.1.7)

Frittata al latte (all.3,7)

Purè (all.7)

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Settimana 2

24/11/25-28/11/25

22/12/25-26/12/25

19/01/26-23/01/26

16/02/26-20/02/26

16/03/26-20/03/26

Minestra di farro (all.1,7)
Polpettine di pesce (all.1,3,4)

Bieta al limone

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Testaroli della Lunigiana olio
e Parmigiano (all. 1,7)

Farinata di ceci km0

Patate lesse

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pastina alla zucca (all.1,7)

Prosciutto cotto

Pomodori

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta al pomodoro (all.1,7,9)

Polpettine di manzo (all. 1,3,7)

Carote cotte

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Risotto al cavolfiore (all.7,9)

Primo sale o Stracchino (all. 7)

Cavolfiore

Pane (all.1)

Dolce con Mele o Pere o Agrumi o
Banane al Miele
DOP della Lunigiana (all.1,3,7)

Settimana 3

03/11/25-07/11/25

01/12/25-05/12/25

29/12/25-02/01/26

26/01/26-30/01/26

23/02/26-27/02/26

23/03/26-27/03/26

Testaroli della Lunigiana olio
e Parmigiano (all. 1,7)

Frittata di zucchine (all.3)

Fagiolini

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pizza margherita (all.1,7)

Parmigiano (all.7)

Finocchi cotti

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Risotto olio e Parmigiano (all.1,7)

Petto di pollo agli aromi

Spinaci olio e limone

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Minestra di legumi
con Farro km0 (all.1,3,7,9)
Polpette di Trota della Lunigiana

(all.1,3,4,7)

Carote cotte km0

Pane (all.1)

Yogurt (all.7)

Pasta al pomodoro (all.1,7,9)

Farinata di ceci km0

Pomodori

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Settimana 4

10/11/25-14/11/25

08/12/25-12/12/25

05/01/26-09/01/26

02/02/26-06/02/26

02/03/26-06/03/26

30/03/26-03/04/26

Pastina in brodo (all.1,7,6,10)
Cotoletta di pollo (all.1,3,7)

Cavolfiore

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta alla crema di basilico (all.1,7,8)

Limanda gratinata (all.1,3,4)

Zucchine

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Lasagne al ragù (all.1,3,7,9)

Mozzarelline (all.7)

Pomodori

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta in salsa aurora(all.1,7,9)

Polpettine di pesce (all.1,3,4)

Fagiolini

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Zuppa d’orzo con ceci (all.1,7)

Frittata al formaggio (all.3,7)

Broccoli

Pane (all.1)

Frutta di stagione



A. Gazzoli & Soci s.r.l.



Nuovo
piatto



Biologico



Prodotto della
Lunigiana



DOP/IGP



Locale



Prodotto a
valore sociale



Filiera
corta



Prodotto
artigianale



Surgelato



Allevamento
estensivo



Antibiotic
free



Piatto
tipico



Pesca
sostenibile



Il **Pane** utilizzato sarà alternativamente, **integrale**. La **Pasta** utilizzata sarà alternativamente **integrale**. Il **Grana padano** utilizzato è **DOP**.

 I prodotti contrassegnati con tale Logo sono prodotti **della Lunigiana**, a **KM zero** e provenienti **dai seguenti produttori locali**:

Trota iridea salmonata della Lunigiana: Troticoltura Toscana - Località Pontebosio, Lucciana Nardi (MS);

Testaroli di grani antichi e Biologici: Azienda Agricola "La Rita" di Pagani Andrea - Via Provinciale 6, loc. Mocrone-54028 Villafranca in Lunigiana (MS);

Miele DOP di Castagno della Lunigiana: Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana DOP - Piazza A. De Gasperi 17- 54013 Fivizzano (MS);

Il presente menu prevede l'applicazione dei **CAM** come segue:

Frutta: Bio 50%; **Ortaggi, legumi e cereali:** Bio 50%; **Uova:** Bio 100%; **Carne bovina:** Bio 50%; **Carne suina:** Bio 10%; **Carne avicola:** Bio 20%; **Prodotti ittici surgelati:** FAO 37 e FAO 27 o MSC o da acquacoltura; **Salumi e Formaggi:** BIO o DOP o IGP 30%; **Latte UHT:** Bio 100%; **Yogurt:** BIO 100%; **Olio EVO:** BIO 40%; **Pelati, polpa e passata pomodoro:** BIO 33%; **Pane:** km 0 100%.

Inoltre, **Farina** di ceci, **Insalata**, **Patate**, **Uova**, **Farro** e **Carote**: sono prodotti a KM0 ai sensi della Legge n. 61 del 17.05.2022 o ai sensi del Decreto (CAM) del 10.03.2020 e/o provenienti da **Filiera corta**.

TABELLA ALLERGENI: sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011.

I piatti seguiti da numeri tra parentesi possono contenere i sottoelencati allergeni.

	1. Cereali contenente glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia		11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio		12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2)
	3. Uova e prodotti a base di uova		8. Frutta a guscio, cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		13. Lupini e prodotti a base di lupini
	4. Pesce e prodotti a base di pesce		9. Sedano e prodotti a base di sedano		14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		10. Senape e prodotti a base di senape		



A. Gazzoli & Soci s.r.l.

FOODINSIDER.IT

enjoy good food

