

MENU AUTUNNO – INVERNO 2025/26

Scuola dell'Infanzia

Comune di Casola



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, 3,7, 9)

Farinata di ceci km0

Carote Julienne

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Risotto olio e Grana (all.3,7)

Arista di maiale al forno

Piselli rosolati

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Lasagne alla Trota affumicata

della Lunigiana (all.1,3,4,7)

Asiago (all.7)

Insalata verde km0

Pane (all.1)

Yogurt (all.7)

Torta di riso (all.3,7)

Pepite di tacchino (all. 1)

Finocchi

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta all'olio e Grana (all.1,3,7)

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.1,3,7)

Crocchette di merluzzo gratinato

(all.1,3,4)

Bieta al limone

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Testaroli della Lunigiana olio

e Grana (all. 1,3,7)

Farinata di ceci km0

Patate lesse

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Caserecce speck e zucca (all.1,3,7)

Prosciutto cotto

Pomodori

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta al pomodoro (all.1,3,7,9)

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

Insalata mista

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Risotto al cavolfiore (all.3,7,9)

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 Grana(all. 1,3,7)

Frittata di zucchine (all.3)

Fagiolini

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pizza margherita (all.1,7)

Grana Padano DOP (all.1,7)

Insalata

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 julienne 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

Tortellini in brodo (all.1,3,7,8)

Cotoletta di pollo (all.1,3,7)

Cavolfiore

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Pasta al pesto (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.1,3,7,9)

Tonno (all.4)

Fagiolini

Pane (all.1)

Frutta di stagione

Zuppa d'orzo con ceci (all.1,3,7)

Frittata **al formaggio** (all.3,7)

Broccoli

Pane (all.1)

Frutta di stagion



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

FOODINSIDER.IT

enjoy good food



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, Licciana 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

