



SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	<b>Risotto con zucca o carote</b> (all.7,9) <b>Crocchette di pesce*</b> (all.1,3,4) Piselli ❄️ Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Lasagne al pesto</b> (all.1,3,7,8) <b>Primo Sale</b> (all.7) Misto di verdure cotte Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Pasta in salsa aurora</b> (all.1,7,9) <b>Tortino di tonno</b> (all.1,4,7) Zucchine Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Minestrone di verdura con pasta</b> (all.1,7,9) Polpettine di manzo Zucchine Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Testaroli olio e Parmigiano della Lunigiana</b> (all.1,7) 🍷🍏🍷 <b>Frittatina di zucchine con uova km0</b> 🍷 (all.3,7) <b>Purè di Patate km0</b> (all.7) 🍷 Pane 🍷 <b>Yogurt</b> (all.7) 🍏
Seconda	<b>Pasta tricolore</b> (all.1,7) <b>Straccetti di tacchino panati</b> (all. 1) Zucchine Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Insalata di pasta con tonno olive pomodori e mozzarella</b> (all.4,7) <b>Stracchino</b> (all.7) Patate lesse Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Pizza Margherita</b> (all.1,7) Prosciutto Insalata mista Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Pennette con ragù di trota salmonata affumicata della Lunigiana</b> (all.1,4,7) 🍷🍏🍷❄️🍷 Farinata km0 🍷 Carote cotte 🍷 Pane 🍷 <b>Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele</b> 🍷🍏 <b>DOP della Lunigiana</b> (all.1,3,7)	<b>Risotto al pomodoro</b> (all.7,9) <b>Limanda dorata</b> (all.1,4) Fagiolini ❄️ Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏
Terza	<b>Pasta integrale al ragù</b> (all.1,7,9) <b>Mozzarella</b> (all.7) Carote cotte Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Tordelli di ricotta e spinaci al burro e salvia</b> (all.1,7) Arista al forno Spinaci olio e limone ❄️ Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Minestra di legumi con farro</b> (all.1,7,9) 🍷 <b>Tortino/polpette di trota della lunigiana</b> (all.1, 3, 4,7) 🍷🍏🍷❄️🍷 Patate Pane 🍷 <b>Yogurt</b> (all.7) 🍏	<b>Risotto alla parmigiana</b> (all.7) <b>Bocconcini di pollo panati</b> (all.1) Piselli ❄️ Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Pasta alla Portofino</b> (all.1,7,8) <b>Tortino di verdure</b> (all.1,3,7) Pomodori Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏
Quarta	<b>Pasta al pomodoro</b> (all.1,7,9) Farinata Fagiolini ❄️ Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Testaroli al pesto della Lunigiana</b> (all.1,7,8) 🍷🍏🍷 <b>Limanda panata</b> (all.1,4) Carote cotte km0 🍷 Pane 🍷 <b>Budino</b> (all.1,3,7)	<b>Pasta olio e Parmigiano</b> (all.1,7) <b>Scaloppine di pollo al limone</b> (all.1) Pomodori Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Focaccia</b> (all.1) Prosciutto cotto Insalata Pane 🍷 Frutta di stagione 🍏	<b>Crema di legumi con orzo</b> (all.1,7,9) <b>Ricotta</b> (all.7) Zucchine trifolate Pane 🍷 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



Antibiotico 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:** Trocoltura 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.

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



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



Antibiotico free



Piatto tipico



Pesca sostenibile

