

MENU PRIMAVERA- ESTATE 2025/26

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

Comune di Casola



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

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.



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

