

MENU PRIMAVERA – ESTATE 2026/27

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

Comune di Casola



SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	Riso al pomodoro (all.3,7) Cotoletta di pollo (all.1,3) Zucchine Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta al pesto (all.1,3,7,8) Frittata al formaggio (all.3,7) Spinaci Pane (all.1) Yogurt/Budino (all.1,3,7)	Ravioli burro e salvia (all.1,3,7) Asiago (all.7) Fagiolini Pane (all.1) Frutta di stagione	Minestra di farro km0 (all.1,9) Polpette di trota (all.1,3,4,7) Insalata km0 Pane (all.1) Frutta di stagione	Testaroli (all.1) Hamburger di manzo Patate lesse km0 Pane (all.1) Frutta di stagione
Seconda	Minestra di ceci (all.1,3,7,9) Stracchino (all.7) Carote Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta in salsa aurora (all.1,3,7,9) Arista Bieta al limone Pane (all.1) Yogurt/Budino (all.1,3,7)	Riso al burro (all.7) Limanda panata (all.1,4) Insalata e pomodori Pane (all.1) Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro (all.1,3,7,9) Frittata (all.3) Zucchine Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta alla zucca (all.1,3,7,9) Straccetti di tacchino (all.1) Piselli Pane (all.1) Frutta di stagione
Terza	Pasta integrale al pomodoro (all.1,3,7,9) Pollo agli aromi Pomodori Pane (all.1) Frutta di stagione	Lasagne al pesto (all.1,3,7,8) Prosciutto cotto Fagiolini Pane (all.1) Yogurt/Budino (all.1,3,7)	Testaroli (all.1) Crocchette di pesce* (all.1,3,4) Insalata mista km0 Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta alla Portofino (all.1,3,7,8) Mozzarelline (all.7) Purè di patate km0 (all.7) Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta patate e zucchine (all.1,3,7,9) Frittata al latte (all.3,7) Spinaci Pane (all.1) Frutta di stagione
Quarta	Pasta all'olio (all.1,3) Prosciutto cotto Zucchine Pane (all.1) Frutta di stagione	Pizza Margherita (all.1,7) Grana (all.7) Insalata km0 Pane (all.1) Yogurt/Dessert (all.1,3,7)	Pasta al ragù (all.1,3,7,9) Pollo al forno Fagiolini Pane (all.1) Frutta di stagione	Testaroli (all.1) Limanda al forno (all.1,4) Carote Pane (all.1) Frutta di stagione	Minestra di verdura (all.1,3,7,9) Farinata km0 Verdure cotte Pane (all.1) Frutta di stagione

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);



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



- **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

