

# Menu Scuole Comune di Capraia e Limite

Autunno - inverno Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA (28-31 Ottobre) (25-29 Novembre)	Minestra in brodo con pastina	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana /Polenta	Pizza	Pasta al pomodoro
	Petto di pollo	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce
	Fagiolini	Spinaci	Piselli	Insalata	Patate lesse
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt
2 SETTIMANA (4-8 Novembre) (2-6 Dicembre)	Pasta al pesto di broccoli	Pasta al pomodoro	Riso e bisi (con piselli)	Minestra in brodo	Tortellini al pomodoro
	Ricotta	Tacchino arrosto	Platessa frita	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Formaggio Stracchino
	Pinzimonio	Bietola saltata	Patate arrosto	Carote brasate	Finocchi in insalata
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Schiacciata fiorentina	Pane Frutta di stagione
3 SETTIMANA (11-15 Novembre) (9-13 Dicembre)	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di legumi con pasta	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta all'olio
	Petto di pollo	Polpette di merluzzo al rosmarino	Arrosto di vitellone	Frittata	Spezzatino con verdure (carote e patate)
	Patate arrosto	Broccoli	Fagiolini lessi	Carote julienne	
	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
4 SETTIMANA (18-22 Novembre) (16-20 Dicembre)	Pasta all'olio	Lasagne al ragù	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca	Passato di verdure con pasta
	Filetto di pesce limone e salvia	Prosciutto cotto	Rotolo di frittata	Arista	Pollo arrosto
	Piselli	Insalata	Carote brasate	Spinaci	Purea di patate
	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.