

## MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2025 - COMUNE DI CASOLA



SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Prima</b>	<b>Pasta in salsa aurora</b> (all.1,3,7,9) <b>Tonno EVO</b> (all.4) Patate prezzemolate <b>Dolce casalingo</b> (all.1,3,7) Pane	<b>Lasagne al pesto</b> (all.1,3,7,8) <b>Primo sale</b> (all.7) Fagiolini* Frutta fresca Pane	<b>Vellutata del contadino con pasta</b> (all.1,3,7,9) <b>Cotoletta di pollo</b> (all.1) Pomodori Frutta fresca Pane	<b>Pasta alla Portofino</b> (all.1,3,7,8,9) <b>Polpettine di Manzo</b> (all.1,3,7) Misto di crudità di stagione Frutta fresca Pane	<b>Risotto olio e grana</b> (all.3,7) <b>Frittatina di zucchine</b> (all.3,7) Carote* Frutta fresca Pane
<b>Seconda</b>	<b>Pizza Margherita</b> (all.1,7) <b>Stracchino</b> (all.7) Insalata mista <b>Budino</b> (all.7) Pane	<b>Pasta con zucchine</b> (all.1,3,7) <b>Polpette di trota con verdure</b> (all.1, 3, 4,7) Carote* a fiammifero Frutta fresca Pane	<b>Pasta al pomodoro</b> (all.1,3,7,9) Arista al forno Spinaci* <b>Frutta fresca</b> Pane	<b>Risotto allo Zafferano o curcuma</b> (all.3,7) <b>Tortino di verdura</b> (all.1,3,7) Zucchine Frutta fresca Pane	<b>Passato di verdura con pasta</b> (all.1,3,7,9) Prosciutto cotto Patate arrosto <b>Yogurt</b> (all. 7) Pane
<b>Terza</b>	<b>Pennette con trota salmonata</b> (all.1,4,7) <b>Crocchette di pesce*</b> (all.1,3,4) Bietola* al vapore Frutta fresca Pane	<b>Risotto al pomodoro</b> (all.3,7,9) Arista al forno Patate al vapore Frutta fresca Pane	<b>Pasta al pesto</b> (all.1,3,7) <b>Grana Padano</b> (all.7) Pomodori Frutta fresca Pane	<b>Zuppa di Verdura con farro</b> (all.1,3,7,9) <b>Frittata di patate</b> (all.3,7) Carote prezzemolate <b>Yogurt</b> (all.7) Pane	<b>Tordelli di ricotta e spinaci al burro e salvia</b> (all.1,3,7) <b>Straccetti di tacchino panati</b> (all.1,3) Cavolo verza* Frutta fresca Pane
<b>Quarta</b>	<b>Risotto Primavera</b> (all.3,7,9) Prosciutto cotto Insalata mista <b>Dolce casalingo</b> (all.1,3,7) Pane	<b>Pizza margherita</b> (all.1,7) <b>Mozzarella</b> (all.7) Zucchine trifoLate <b>Yogurt</b> (all. 7) Pane	<b>Pasta olio e grana</b> (all.1,3,7) <b>Scaloppine di pollo al limone</b> (all.1) Carote julienne Frutta fresca Pane	<b>Pasta al Pomodoro</b> (all.1,3,7,9) <b>Cotoletta di lonza</b> (all.1) Fagiolini* Frutta fresca Pane	<b>Crema di legumi con pasta</b> (all.1,3,7,9) <b>Bastoncini di Merluzzo*</b> (all.1,2,3,4,6,7,9,14) Pisellini* saltati all'olio Frutta fresca Pane

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati. Il **Pane** utilizzato sarà, alternativamente, **integrale**. La **Pasta** utilizzata sarà, alternativamente, **integrale**. Il **Grana padano** utilizzato è **DOP**. La "Trota della Lunigiana" è un prodotto **fresco**, da **acquacoltura** e a **KM zero**. Il presente menu prevede l'applicazione dei **CAM** come segue: Frutta: Bio 50%, Ortaggi, legumi e cereali: Bio 50% o a **KM zero** (provenienza Lunigiana), Uova: Bio 100%, Carne bovina: Bio 50% o a **KM zero** (provenienza Lunigiana), Carne suina: Bio 10%, Carne avicola: Bio 20%, Prodotti ittici surgelati: FAO 37 e FAO 27 o MSC, Salumi e Formaggi: Bio o DOP o IGP 30%, Latte UHT: Bio 100%, Yogurt: Bio 100%, Olio EVO: 40%, Pelati, polpa e passata pomodoro: Bio 33%, Pane: km 0 100%. Dolce di produzione interna con **Miele di castagno della Lunigiana** a **km zero**. **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. <b>Cereali contenente glutine</b> , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. <b>Soia</b> e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo
2. <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	7. <b>Latte</b> e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. <b>Anidride solforosa e solfiti</b> (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2)
3. <b>Uova</b> e prodotti a base di uova	8. <b>Frutta a guscio</b> , cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. <b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
4. <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	9. <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	14. <b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi
5. <b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	10. <b>Senape</b> e prodotti a base di senape	

Dott.ssa Boumasdour Samira