

MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2025 - COMUNE DI VILAFRANCA INFANZIA . PRIMARIA.SECONDARIA

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

MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2025 - COMUNE DI VILAFRANCA INFANZIA . PRIMARIA.SECONDARIA

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	

Dott.ssa Boumasdour Samira