## MENU' INVERNALE 2025-26 COMUNE DI VILLAFRANCA Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria

ali
2011
di Ceur

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	Pasta integrale al ragu'(all.1,9) Asiago (all.7) Carote Julienne Pane (all.1) Yogurt (all.7)	Risotto alla parmigiana (all.3,7)  Prosciutto Cotto Cavolfiore*  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Lasagne alla Trota affumicata  della Lunigiana (all.1,3,4,7)  Farinata di ceci km0  Insalata verde km0  Pane (all.1)  Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele  DOP della Lunigiana (all.1,3,7)	Torta di riso (all.3,7)  Petto di tacchino al limone  Finocchi*  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Zuppa d'orzo con ceci (all.1,3,7,9)  Frittata al formaggio (all.3)  Broccoli*  Pane (all.1)  Frutta di stagione
Seconda	Pasta al pesto (all.1,3,7,8)  Crocchette di merluzzo  gratinato (all.1,3,4)  Verza  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Testaroli della Lunigiana olio e grana (all1,3,7)  Frittata con uova da filiera corta (all.3)  Purè di patate Pane (all.1)  Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele  DOP della Lunigiana (all.1,3,7)	Minestra di lenticchie con pasta (all.1,3,7,9) Torta di verdure (all.1,3,7) Fagiolini* Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (all.1,3,7,9)  Arista di maiale  Insalata mista  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Risotto al cavolfiore (all.3,7,9)  Primo sale o Stracchino (all. 7)  Bieta* al limone  Pane (all.1)  Frutta di stagione
Terza	Pasta burro e salvia (all.1,3,7)  Cosce di pollo/Bocconcini di pollo (all.1)  Patate al forno  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Risotto alla barbabietola con stracchino (all.3,7,9)  Pepite di legumi (all. 1,3,7)  Spinaci* olio e limone  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Pizza margherita (all.1,7)  Grana Padano DOP (all.7)  Cruditè di finocchi  Pane (all.1)  Budino (all.7)	Minestra di legumi con Farro km0 (all.1,3,7,9)  Polpette di Trota della Lunigiana (all.1,3,4,7) Carote julienne km0 Pane (all.1)  Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele DOP della Lunigiana (all.1,3,7)	Pasta al pomodoro (all.1,3,7,9)  Torta di verdure (all.1,3,7)  Zucca* al forno  Pane (all.1)  Frutta di stagione
Quarta	Tortellini in brodo (all.1,3,7)  Sformato di verdure (all.3,7)  Cavolfiore*  Pane (all.1)  Yogurt (all.7)	Zuppa di fagioli con  orzo (all.1,3,7,9)  Scaloppine di maiale (all.1,7)  Insalata mista  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Caserecce con speck e zucca (all.1,3,7) Cotoletta di limanda (all.1,3,4) Carote julienne Pane (all.1) Frutta di stagione	Pasta in salsa aurora(all.1,9)  Pecorino (all.7)  Fagiolini*  Pane (all.1)  Frutta di stagione	Testaroli della Lunigiana al pesto (all.1,3,7)  Farinata di ceci km0 Patate al forno km0 Pane (all.1)  Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele  DOP della Lunigiana (all.1,3,7)

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

## MENU' INVERNALE 2025-26 COMUNE DI VILLAFRANCA Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria



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%; 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: 40%; Pelati, polpa e passata pomodoro: Bio 33%; Pane: km 0 100%; Pane, formaggi, pasta (fresca e secca) e verdure: 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 mi sesamo
	2.Crostacei e prodotti a base di crostacei	B	7.Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	EX8	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
O.	5.Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>(</b>	10.Senape e prodotti a base di senape		