MENU INVERNALE 2026/27 Comuni della Lunigiana - Spezzino

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	**Pasta integrale al ragu'**(all.1,3,7,9) **Asiago** (all.7) Carote Julienne **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Torta di riso** (all.3,7) **Pepite di tacchino** (all.1) Finocchi* **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Pasta al ragu' di Trota affumicata della Lunigiana** (all.1,3,4,7) Farinata di ceci Insalata verde **Pane** (all.1) **Yogurt** (all.7)	**Risotto olio e Grana** (all.3,7) Arista di maiale al forno Piselli rosolati* **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Zuppa di ceci con pasta** (all.1,3,7,9) **Frittata al formaggio** (all.3,7) 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) **Yogurt** (all.7)	**Testaroli olio e grana della Lunigiana** (all1,3,7) **Frittata** (all.3) Carote **Pane** (all.1) **Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele** **DOP della Lunigiana** (all.1,3,7)	**Risotto con zucca o carote** (all.3,7,9) **Spezzatino di maiale con patate** **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Pasta al pomodoro** (all.1,3,7,9) **Nuggets di legumi** (all.1) Insalata mista **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Vellutata con pasta** (all.1,3,7,9) **Grana Padano DOP** (all.7) Bieta* al limone **Pane** (all.1) Frutta di stagione
Terza	**Pasta all'olio e grana** (all.1) **Torta di verdure** (all.1,3,7) Zucca* al forno **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Risotto alla curcuma** (all.3,7,9) **Cotoletta di maiale** (all.1) Spinaci* olio e limone **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Pizza margherita** (all.1,7) **Primo sale o Stracchino** (all. 7) Cruditè di finocchi **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Minestra di verdura con Farro** (all.1,3,7,9) **Polpette di Trota della Lunigiana** (all.1,3,4,7) Carote julienne **Pane** (all.1) **Budino** (all.7)	**Pasta in salsa aurora** (all.1,3,7,9) **Fusi di pollo/Bocconcini di pollo** (all.1) Patate al forno **Pane** (all.1) Frutta di stagione
Quarta	**Tortellini in brodo** (all. 1,3,6,7,8,10) Prosciutto cotto Cavolfiore* **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Pasta con speck e zucca** (all.1,3,7) **Limanda gratinata** (all.1,3,4) Insalata **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Zuppa di fagioli con orzo** (all.1,3,7,9) Petto di pollo agli aromi Carote **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Pasta al pomodoro** (all.1,9) **Formaggio** (all.7) Fagiolini* **Pane** (all.1) Frutta di stagione	**Testaroli della Lunigiana al pesto** (all.1,3,7) Farinata di ceci Misto Cruditè **Pane** (all.1) **Dolce con Mele o Pere o Agrumi o Banane al Miele** **DOP della Lunigiana** (all.1,3,7)

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 · Antibiotic free · Piatto tipico · Pesca sostenibile

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);
- **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 mi 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 | Antibiotic free | Piatto tipico | Pesca sostenibile