

Menu Scuole Comune di Capraia e Limite

Primavera/ Estate | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
17 – 19 Settembre			Minestrone di verdura con riso	Pasta al pesto	Pasta all'olio
			Vitellone al forno con aromi	Polpette di pesce	Hamburger di tacchino
			Patate al forno	Bietola	Insalata mista
			Pane	Pane	Pane
			Frutta	Yogurt	Frutta
22 – 26 Settembre	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta mediterranea	Pasta al pesto	Riso alle zucchine	Pizza
	Stracchino	Ceci al rosmarino	Platessa fritta	Scaloppine di tacchino alla salvia	Prosciutto cotto
	Carote filanger	Spinaci saltati	Piselli	Fagiolini al pomodoro	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta
29 – 3 Ottobre	Pasta all'olio	Lasagne al ragù	Passato di verdura con pasta	Riso e piselli	Pasta al pomodoro e basilico
	Rotolo di frittata	Ricotta	Coscio di pollo arrosto	Crostone di carne alla toscana	Hamburger di pesce/Cuori di merluzzo all'isolana
	Carote brasate	Pinzimonio	Insalata mista	Zucchine trifolate	Purea di patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Yogurt
6 – 10 Ottobre	Pasta al pesto	Pizza	Pasta all'olio	Tortellini al pomodoro	Minestrone o passato con pasta
	Bastoncini di merluzzo al forno	Prosciutto cotto	Arrosto di manzo	Caprese (mozzarella/pomodori)	Hamburger di pollo o petto di pollo
	Spinaci	Insalata	Piselli		Patate arrosto
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

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.

