## Menu Scuole Comune di Capraia e Limite

Autunno - inverno Anno Scolastico 2025-2026

|               | LUNEDÌ                              | MARTEDÌ                           | MERCOLEDÌ                     | GIOVEDÌ                              | VENERDÌ                                  |
|---------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| 07-09 Gennaio | Vacanze di Natlae                   | Befana                            | Riso alla parmigiana /Polenta | Pizza                                | Pasta al pomodoro                        |
|               |                                     |                                   | Bocconcini di tacchino        | Prosciutto cotto                     | Bastoncini di pesce                      |
|               |                                     |                                   | Piselli                       | Insalata                             | Patate lesse                             |
|               |                                     |                                   | Pane Frutta di stagione       | Pane Frutta di stagione              | Pane Yogurt                              |
| 12-16 Gennaio | Pasta al pesto di broccoli          | Pasta al pomodoro                 | Riso e bisi (con piselli)     | Minestra in brodo                    | Tortellini al pomodoro                   |
|               | Ricotta                             | Tacchino arrosto                  | Plaiessa inilia               | Hamburger di manzo alla<br>pizzaiola | Formaggio Stracchino                     |
|               | Pinzimonio                          | Bietola saltata                   | Patate arrosto                | Carote brasate                       | Finocchi in insalata                     |
|               | Pane Frutta di stagione             | Pane Frutta di stagione           | Pane Frutta di stagione       | Pane Schiacciata fiorentina          | Pane Frutta di stagione                  |
| 19-23 Gennaio | Pasta al pomodoro                   | Pasta all'olio                    | Passato di legumi con pasta   | Pasta al ragù di lenticchie          | Pasta all'olio                           |
|               | Petto di pollo                      | Polpette di merluzzo al rosmarino | Arrosto di vitellone          | Frittata                             | Spezzatino con verdure (carote e patate) |
|               | Patate arrosto                      | Broccoli                          | Fagiolini lessi               | Carote julienne                      |  |
|               | Pane Frutta di stagione             | Pane Yogurt                       | Pane Frutta di stagione       | Pane Frutta di stagione              | Pane Frutta di stagione                  |
| 26-30 Gennaio | Pasta all'olio                      | Lasagne al ragù                   | Pasta al pomodoro             | Riso alla zucca                      | Passato di verdure con pasta             |
|               | Filetto di merluzzo limone e salvia | Prosciutto cotto                  | Rotolo di frittata            | Arista                               | Pollo arrosto                            |
|               | Piselli                             | Insalata                          | Carote brasate                | Spinaci                              | Purea di patate                          |
|               | Pane Yogurt                         | Pane Frutta di stagione           | Pane Frutta di stagione       | Pane Frutta di stagione              | Pane Frutta di stagione                  |



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.

