

# COMUNE DI COREGLIA A.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1^</b>	<i>Pasta verde</i>	<i>Riso al pomodoro</i>	<i>Gnocchi al pomodoro</i>	<i>Pass. di verdure e legumi misti</i>	<i>Pasta all'olio</i>
<b>Settimana</b>	<i>Scaloppine al limone</i>	<i>Platessa gratinata al forno</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Ricotta/Caciotta</i>	<i>Cuori di merluzzo al pomodoro</i>
	<i>Tris di verdure al vapore</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Fagiolini al vapore</i>	<i>Patate arrosto</i>	<i>Insalata mista</i>
	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>
	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>		<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>2^</b>	<i>Pasta pom. fresco e basilico</i>	<i>Passato di verdura (infanzia)</i>	<i>Lasagne al pesto</i>	<i>Risotto alle zucchine</i>	<i>Minestrone di legumi misticon pasta</i>
<b>Settimana</b>	<i>Cosce di pollo arrosto</i>	<i>Pizza Margherita</i>	<i>Tonno</i>	<i>Straccetti di vit.ne in bianco</i>	<i>Prosciutto cotto/crudo magro</i>
	<i>Carote flanger</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Verdure miste al forno</i>	<i>Zucchine trifolate</i>
	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Scuola Primaria e Secondaria</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>
	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Frutta fresca</i>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>3^</b>	<i>Insalata di farro al pesto</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Pass. di verdure e legumi misti</i>	<i>Lasagne al pomodoro</i>	<i>Pasta primavera</i>
<b>Settimana</b>	<i>Petto di pollo arrosto</i>	<i>Cuori di merluzzo gratinati*</i>	<i>Stracchino</i>	<i>Prosciutto cotto/crudo magro</i>	<i>Scaloppine di vit.ne al limone</i>
	<i>fagiolini al vapore</i>	<i>Pomodori</i>	<i>Patate arrosto</i>	<i>Insalata mista</i>	<i>Tris di verdure al vapore</i>
	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>
	<i>Gelato</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>4^</b>	<i>Passato di verdura (infanzia)</i>	<i>Pasta pom. fresco e basilico</i>	<i>Risotto alle zucchine</i>	<i>Gnocchi al pesto</i>	<i>Minestrone di legumi misticon pasta</i>
<b>Settimana</b>	<i>Pizza Margherita</i>	<i>Cosce di pollo arrosto</i>	<i>Straccetti di vit.ne in bianco</i>	<i>Bastoncini di merluzzo</i>	<i>Tonno</i>
	<i>Insalata mista</i>	<i>Carote flanger</i>	<i>Verdure miste al forno</i>	<i>Zucchine trifolate</i>	<i>Pomodori</i>
	<i>Scuola Primaria e Secondaria</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane</i>	<i>Pane semintegrale</i>	<i>Pane</i>
	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>

\*o Platessa gratinata al forno

Il formato della pasta deve essere adeguato alle varie fasce di età

Insalata di farro: pesto con pomodorini

Pasta primavera: verdure di stagione

Verdure miste al forno: zucchine, carote, cilegini, patate...Insalata mista: Insalata, finocchi, pomodori....tris di verdure al vapore: zucchine, fagiolini e patate

Ai sensi del Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e della Circolare del Ministero della Salute si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o tracce, uno o più allergeni, (Cereali contenente glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi.)

Si invitano i genitori a valutare quanto sopra indicato e a comunicare alla Amministrazione Comunale (Ufficio Scuola) eventuali casi di allergie/intolleranze .

Restano ovviamente VALIDE e OPERATIVE le comunicazioni di allergie/intolleranza già comunicate .

Menu validato dall'Azienda USL

**Prodotti Biologici e  
Filiera corta**

*Petto di pollo, Cosci di pollo, Filone di suino,  
Olio extra vergine di oliva italiano, Patate,  
Stracchino, Caciotta, Mozzarella, Ceci, Farina,  
Riso, Uova, Uova pastorizzate, Aceto, Orzo,  
Pomodori pelati, Marmellata, Yogurt.*

**Prodotti Km 0 Regionale IGP**

*Carne "Chianina"*

*Carni bovine taglio posteriore  
Carni bovine taglio anteriore*



**Km 0 Regionale**

*Acqua Toscana, Farina di ceci, farina granoturco  
Ottofile, Mantovana, Pizza, Crostata di marmellata,  
Buccellato di Lucca, Pane di patate della Garfagnana,  
Schiacciata alla Fiorentina, Schiacciata con l'uva,  
Torta coi becchi Lucchesi.*

**Km 0 Regionale Biologico**



**Farro IGP.**

**Prodotti per diete e Asilo Nido**

*Bevanda di Riso e bevanda di soia (diete no latte)  
Crema di riso, Dessert di soia, Gallette di riso,  
Gnocchi di patate, Pasta di mais, Semolino,  
Preparato per panature (tutti i prodotti senza  
glutine) Omogeneizzati alla frutta e alla carne.*

**Filiera corta**

*Fesa di tacchino, Grana Padano,  
Parmigiano Reggiano, Asiago,  
Ricotta vaccina, Fagioli borlotti  
Fagioli cannellini, Lenticchie, Tonno,  
Bastoncini di pesce, Merluzzo, Platessa,  
Prosciutto cotto DOP, Prosciutto crudo DOP,  
Pangrattato, Pesto, Zafferano.*

**Prodotti Filiera corta,  
Biologici o Lotta integrata**

*Mele, Bietola gelo, Carote gelo, Piselli gelo,  
Fagiolini gelo, Finocchi gelo, Spinaci geli,  
Minestrone gelo, Zucca gialla gelo,  
Zucchine gelo*

**Prodotti Biologici e  
Filiera corta Km 0**

*Aglio, Albicocche, Anguria, asparagi freschi,  
Basilico, Broccoli, Cavolfiore, Cavolo cappuccio,  
Cipolle, Mandarini, Melanzane, Peperoni,  
Prezzemolo, Rosmarino, salvia, Sedano, Susine,  
Zucca gialla, Zucchini freschi Patate fresche,  
Pane Toscana, Pasta integrale, Pasta.*

**Prodotti Filiera Corta  
Prodotto Toscana**

*Gnocchi, Sfoglia per lasagne, Tortellini di carne  
Tortelli maremmani Ricotta e spinaci*

Cir- Food pone alla base di un buon controllo delle forniture una scrupolosa selezione dei fornitori, ad opera della Direzione Divisioni Acquisti, la quale ha elaborato una procedura aziendale nel rispetto dei principi riportati nel sistema per la Gestione della Qualità ISO9001:2008 e nelle Norme UNI 10854 (Sistema HACCP), UNI 22000 (Sistema per la Sicurezza Alimentare) e UNI EN ISO 14001 (Sistema di Gestione Ambientale). Cir Food garantisce la fornitura e l'utilizzo per la preparazione dei pasti destinati ai Comuni di Barga e Coreglia materie prime rispondenti, sia per quantità che per qualità a quanto previsto dal Capitolato Speciale D'Appalto, e dalla nostra offerta tecnica, impiegando fornitori che nel rispetto delle nostre procedure aziendali ed a tutela del consumatore finale, sono stati selezionati tra quelli rigorosamente rispondenti ai requisiti previsti aziendali. Cir-Food effettua inoltre monitoraggio costante sui fornitori, mediante l'esecuzione di audit di verifica presso i loro stabilimenti e campionature di prodotti da sottoporre a controlli analitici microbiologici chimici e merceologici, assicurando la qualifica a coloro che garantiscono la continuità del servizio di fornitura in funzione di quanto contrattualmente stabilito.

