



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria I° Grado (SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI	SP	SSI°
Passato di verdura con riso integrale				Pasta alla norma				Minestra di ceci con orzo				Pasta al filetti di trota				Pasta al pomodoro e basilico			
Riso integrale	gr 10	gr20	gr 20	Pasta	gr50	gr70	gr80	Orzo	gr30	gr30	gr40	Pasta	gr50	gr70	gr80	Pasta	gr50	gr70	gr80
sedano	gr 0,1	gr 0,1	gr 0,1	pomodori pelati	gr 60	gr 60	gr 60	ceci secchi	gr20	gr30	gr40	filetti di trota	gr30	gr30	gr30	pomodori pelati	gr 60	gr60	gr60
carota	gr 25	gr 25	gr 25	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	patate	gr 10	gr 10	gr 10	pomodori pelati	gr 50	gr50	gr50	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2
cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	carota	gr 10	gr 10	gr 10	carote	gr 25	gr 25	gr 25	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	carota	gr 10	gr 10	gr 10
patate	gr 20	gr 20	gr 20	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	carote	gr 5	gr 5	gr 5	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5
fagiolini gelo	gr 12	gr 12	gr 12	melanzane	gr 20	gr 20	gr 20	sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	cipolle	gr 3	gr 3	gr 3	Parmigiano	gr5	gr5	gr5
bietola gelo	gr 9	gr 9	gr 9	olio evo	gr 5	gr 5	gr 7	parmigiano	gr 5	gr 5	gr 7	prezzemolo	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	olio evo	gr5	gr5	gr7
fagioli secchi	gr 12	gr 12	gr 12	sale	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5								basilico	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	
piselli	gr12	gr 12	gr 12	parmigiano	gr 5	gr 5	gr 7												
cavolfiore/zucchine	gr 10	gr 10	gr 10																
verza	gr 15	gr 15	gr 15																
olio evo	gr5	gr5	gr7																
sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5																
parmigiano	gr 5	gr 5	gr 7																
Pizza Margherita				Stracchino				Coscio di pollo arrosto				Prosciutto crudo/cotto				Omelette agli spinaci	1/20	1/20	1/12
Base pizza pronta con pomodoro e origano	gr100	gr120	gr150	formaggio stracchino	gr50	gr50	gr100	Fusi di pollo (netto)	nr 1	nr 1	nr 2	p cotto	gr30			uovo pastorizzato	1xper	1xper	1,5xper
mozzarella	gr25	gr30	gr37,5					olio evo	gr5	gr5	gr7	p. crudo		gr40	gr60	spinaci	gr 20	gr 20	gr 33
olio evo	gr5	gr5	gr7					sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					latte p.s.	gr 7	gr 7	gr 12
								succo di limone	qb	qb	qb					parmigiano	gr 5	gr 5	gr 8
																odori	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
																olio evo	g 5	g 5	g 8
				Patate al forno				Insalata				Zucchine trifolate				Fagiolini al vapore			
				patate	gr70	gr80	gr100	Iceberg o altro tipo	gr 40	gr 40	gr 40	zucchine	gr80	gr80	gr80	fagiolini	gr40	gr50	gr60
				olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7
				sale profumato*	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5												
				Pane tipo I				Pane tipo I				Pane tipo I				Pane tipo I			
				tipi 1	gr40	gr50	gr50	tipi 1	gr40	gr50	gr50	tipi 1	gr40	gr50	gr50	tipi 1	gr40	gr50	gr50
Yogurt alla frutta	gr125	gr125	gr125	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150
Kcal 609,33	SI			Kcal 637,12	SI			Kcal 630,42	SI			Kcal 563,97	SI			Kcal 578,31	SI		
Kcal 716,24	SP			Kcal 772,84	SP			Kcal 765,07	SP			Kcal 689,44	SP			Kcal 677,41	SP		
Kcal 796,41	SSI°			Kcal 890,98	SSI°			Kcal 849,15	SSI°			Kcal 751,43	SSI°			Kcal 791,18	SSI°		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile

Piantanze scritte in **ROSSO**: differenziazione per le scuole dell'infanzia



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria I° Grado(SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI	SP	SSI°
Pasta alla pizzaiola				Pasta integrale al pesto				Gnocchi alla crema di zucca/zucchine*				Pasta all'olio extravergine				Riso al pomodoro			
Pasta	gr 50	gr 70	gr 80	Pasta integrale	gr50	gr70	gr80	Gnocchi	gr110	gr150	gr180	Pasta	gr50	gr70	gr80	Riso parboliled	gr50	gr70	gr80
pomodori pelati	gr 60	gr 60	gr 60	pesto alla genovese	gr30	gr30	gr30	zucca/zucchine	gr60	gr60	gr60	olio evo	gr5	gr5	gr7	pomodori pelati	gr 60	gr60	gr60
sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	latte	gr 13	gr 13	gr 13	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	parmigiano	gr5	gr5	gr7	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2
carota	gr 10	gr 10	gr 10	farina	gr 1	gr 1	gr 1	Latte p.s.	gr10	10	10					carote	gr 10	gr 10	gr
cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	burro	gr 1	gr 1	gr 1	burro	gr2	gr2	gr2					cipolla	gr 5	gr 5	gr 5
olio evo	gr 5	gr 5	gr 7	Parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5	Parmigiano	gr5	gr5	gr5					olio evo	gr5	gr5	gr7
Parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5													Parmigiano	gr5	gr5	gr5
Capperi	gr 1,2	gr 1,2	gr 1,2																
Origano	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5																
Affettato di tacchino				Farinata di ceci				Mozzarella				Bocconcini di tacchino alla pizzaiola				Filetto di platessa gratinata			
Affettato di tacchino	gr30	gr40	gr60	farina di ceci	gr30	gr30	gr30	Formaggio mozzarella	gr50	gr50	gr100	fesa di tacchino	gr 50	gr 60	gr 80	Platessa	gr70	gr100	gr120
				olio evo	gr5	gr5	gr7					Farina 00	gr 3	gr 3	gr 3	Pan grattato	gr5	gr5	gr7
				sale iodato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					olio evo	gr 5	gr 5	gr 7	succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2
				acqua	90 ml	90 ml	90 ml					pomodori pelati	gr 30	gr 30	gr 30	olio evo	gr5	gr5	gr7
												carota	gr 10	gr 10	gr 10				
												cipolla	gr 5	gr 5	gr 5				
												capperi, origano	gr 1	gr 1	gr 1				
Carote filanee				Insalata rosso/verde				Pomodori				Purè di patate				Spinaci al vapore			
carote	gr 60	gr60	gr60	Radicchio rosso	gr20	gr20	gr20	Pomodori	gr80	gr80	gr80	Patate	gr100	gr100	gr100	Spinaci	gr80	gr80	gr80
olio evo	gr5	gr5	gr7	Iceberg	gr20	gr20	gr20	olio evo	gr5	gr5	gr7	Latte intero	gr30	gr30	gr30	olio evo	gr5	gr5	gr7
succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2	olio evo	gr5	gr5	gr7					Burro	gr5	gr5	gr5				
												Parmigiano	gr5	gr5	gr5				
Pane				Pane				Pane				Pane				Pane			
tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione				Frutta di stagione				Frutta di stagione				Frutta di stagione				Budino Bio			
	gr150	gr150	gr150		gr150	gr150	gr150		gr150	gr150	gr150		gr150	gr150	gr150		1	1	1
Kcal 540,30	SI			Kcal 709,35	SI			Kcal 532,53	SI			Kcal 717,73	SI			Kcal 563,74	SI		
Kcal 646,85	SP			Kcal 806,63	SP			Kcal 640,07	SP			Kcal 828,50	SP			Kcal 682,84	SP		
Kcal 736,65	SSI°			Kcal 877,87	SSI°			Kcal 725,70	SSI°			Kcal 934,46	SSI°			Kcal 787,15	SSI°		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria I° Grado (SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI	SP	SSI°
Pasta al salmone				Lasagne al pomodoro	1/24	1/20	1/12	Pasta all'Olio extravergine				Riso alla zucca/ zucchine*				Pasta integrale al pomodoro e basilico			
pasta	gr50	gr70	gr80	Lasagne all'uovo	gr40	gr50	gr80	Pasta	gr50	gr70	gr80	Riso parboliled	gr50	gr70	gr80	Pasta integrale	gr50	gr70	gr80
salmone	gr30	gr30	gr30	pomodori pelati	gr 70	gr80	gr130	olio evo	gr5	gr5	gr 7	Zucchine	gr60	gr60	gr60	pomodori pelati	gr 60	gr60	gr60
latte p.s.	gr20	gr20	gr30	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	parmigiano	gr5	gr5	gr5	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2
burro	gr2	gr2	gr2	carota	gr 8	gr 10	gr 15					latte int.	gr 10	gr 10	gr 10	carota	gr 10	gr 10	gr 10
Farina 00	gr3	gr3	gr3	cipolla	gr 3	gr 5	gr 7					olio e.v.o.	gr3	gr3	gr3	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5
				Latte p.s.	gr75	gr90	gr150					Burro	gr2	gr2	gr2	basilico	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
				farina	gr3	gr5	gr7					parmigiano	gr5	gr5	gr5	olio evo	gr5	gr5	gr7
				burro	gr3	gr5	gr7									parmigiano	gr5	gr5	gr5
				parmigiano	gr3	gr5	gr7												
				olio evo	gr3	gr5	gr7												
				basilico	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5												
Prosciutto crudo/cotto				Scaglie di grana				Hamburger	1/24	1/20	1/12	Filetto di platessa gratinata	Nr 1	Nr 1	Nr 2	Tortino di ceci	1/24	1/20	45627
p. cotto	gr30			grana padano	gr20	gr30	gr50	manzo magro	gr50	gr60	gr70	Platessa	gr70	gr100	gr120	Patate	gr 33	gr 40	gr 67
p. crudo		gr 40	gr50					parmigiano	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	Pan grattato	gr5	gr5	gr5	ceci	gr 33	gr 40	gr 67
								Latte p.s.	gr 3,33	gr 4	gr 4,67	succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2	Latte p.s.	gr 8	gr10	gr 17
								uova pastorizzate	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	olio evo	gr5	gr5	gr7	uova	gr 4	gr 5	gr 8
								pane	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	parmigiano	gr 4	gr 5	gr 8
								olio evo	gr 4,17	gr 5	gr 5,83					pangrattato	gr 4	gr 5	gr 8
								sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					prezzemolo	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
																sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
																olio evo	gr 4	gr 5	gr 8
Finocchi in insalata				Insalata				Pisellini				Carote al vapore				Insalata rosso verde			
Finocchi	gr60	gr 60	gr60	Iceberg o altro tipo	gr40	gr40	gr40	piselli	gr 80	gr 80	gr 80	carote	gr80	gr80	gr80	Radicchio rosso	gr20	gr20	gr20
olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	cipolle, sale profumato	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	Iceberg	gr20	gr20	gr20
succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2					olio evo	gr5	gr5	gr7					olio evo	gr5	gr5	gr7
Pane				Pane				Pane				Pane				Pane			
Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Budino Bio	1	1	1	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150
Kcal 559,26	SI			Kcal 706,07	SI			Kcal 644,64	SI			Kcal 563,78	SI			Kcal 616,02	SI		
Kcal 678,02	SP			Kcal 817,89	SP			Kcal 745,47	SP			Kcal 682,89	SP			Kcal 723,38	SP		
Kcal 757,40	SSI°			Kcal 911,75	SSI°			Kcal 856,60	SSI°			Kcal 769,21	SSI°			Kcal 815,40	SSI		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria 1° Grado (SSI°)

Lunedì				Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
				SI	SP	SSI°	SI	SP	SSI°	SI	SP	SSI°	SI	SP	SSI°
Passato di verdura con Miglio				Pasta all'Olio extravergine			Passato di verdura con riso integrale			Pasta integrale al pesto			Pasta di Alice		
Miglio decorticato	gr 30	gr 30	gr 40	Pasta	gr50	gr70	gr80	Riso integrale	gr10	gr20	gr20	Pasta integrale	gr50	gr70	gr80
sedano	gr 0,1	gr 0,1	gr 0,1	olio evo	gr5	gr5	gr7	sedano	gr 0,1	gr 0,1	gr 0,1	pesto alla genovese	gr30	gr30	gr30
carota	gr 25	gr 25	gr 25	parmigiano	gr5	gr5	gr5	carota	gr 25	gr 25	gr 25	latte	gr 13	gr 13	gr 13
cipolla	gr 5	gr 5	gr 5					cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	farina	gr 1	gr 1	gr 1
patate	gr 20	gr 20	gr 20					patate	gr 20	gr 20	gr 20	burro	gr 1	gr 1	gr 1
fagiolini gelo	gr 12	gr 12	gr 12					fagiolini gelo	gr 12	gr 12	gr 12	Parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5
bietola gelo	gr 9	gr 9	gr 9					bietola gelo	gr 9	gr 9	gr 9				
fagioli secchi	gr 12	gr 12	gr 12					fagioli secchi	gr 12	gr 12	gr 12				
piselli	gr 12	gr 12	gr 12					piselli	gr 12	gr 12	gr 12				
cavolfiore/zucchine	gr 10	gr 10	gr 10					cavolfiore/zucchine	gr 10	gr 10	gr 10				
verza	gr 15	gr 15	gr 15					verza	gr 15	gr 15	gr 15				
olio evo	gr5	gr5	gr7					olio evo	gr5	gr5	gr7				
sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5				
parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5					parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5				
Arista al forno				Bocconcini di tacchino alle erbette			Pizza Margherita			Sformato di verdura			Stracchino		
Maiale magro	gr50	gr60	gr80	fesa di tacchino	gr50	gr60	gr80	Base pizza pronta con pomodoro e origano	gr100	gr120	gr150	patate	gr 30	gr 35	gr 60
olio evo	gr5	gr5	gr7	Farina 00	gr3	gr3	gr3	mozzarella	gr25	gr30	gr37,5	fagiolini	gr 25	gr 30	gr 50
farina 00	gr3	gr3	gr3	olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	latte	gr 17	gr 20	gr 33
succo di limone	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	succo di limone	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					burro	gr 1,7	gr 2	gr 3,3
Sale profumato (sale, salvia e rosmarino)	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5					farina	gr 1,7	gr 2	gr 3,3
												misto uovo	gr 4	gr 5	gr 8
												parmigiano	gr 4	gr 5	gr 8
												pangrattato	gr 4	gr 5	gr 8
												olio evo	gr 4	gr 5	gr 8
Insalata di cavolo cappuccio/Pomodori in insalata*				Carote filangee			Insalata			Finocchi in insalata					
Cavolo cappuccio	gr40	gr40	gr 40	carote	gr 60	gr 60	gr 60	Iceberg o altro tipo	gr40	gr40	gr40	Finocchi	gr60	gr60	gr60
olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr 5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7
succo di limone	gr 1	gr 1	gr 1	succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2					succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2
Pomodori*	gr80	gr80	gr80												
olio evo	gr5	gr5	gr7												
Pane				Pane			Pane			Pane					
Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50	Tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione				Frutta di stagione			yogurt			Frutta di stagione			Frutta di stagione		
	gr150	gr150	gr150		gr150	gr150	gr150		gr125	gr125	gr125		gr150	gr150	gr150
Kcal 608,85	SI			Kcal 612,26	SI			Kcal 609,33	SI			Kcal 840,07	SI		Kcal 608,73
Kcal 715,65	SP			Kcal 723,04	SP			Kcal 716,24	SP			Kcal 931,44	SP		Kcal 736
Kcal 795,69	SSI°			Kcal 839,24	SSI°			Kcal 796,41	SSI°			Kcal 999,73	SSI°		Kcal 837,24

* variazioni tra menù autunnale e primaverile



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria I° Grado (SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI	SP	SSI°
Pasta alla pizzaiola				Riso all'olio extravergine				Pasta al ragù di lenticchie rosse				Passato di verdura con miglio				Lasagne al pesto	1/24	1/20	1/12
Pasta	gr50	gr70	gr80	Riso parboliled	gr50	gr70	gr80	Fusilli	gr50	gr70	gr80	Miglio decorticato	gr30	gr30	gr40	Lasagne	gr 42	gr 50	gr 80
pomodori pelati	gr 60	gr 60	gr 60	olio evo	gr5	gr5	gr7	Lenticchie rosse	gr30	gr30	gr30	sedano	gr 0,1	gr 0,1	gr 0,1	pesto alla genovese	gr 17	gr 20	gr 33
sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	parmigiano	gr5	gr5	gr5	pelati	gr50	gr50	gr50	carota	gr 25	gr 25	gr 25	latte	gr 113	gr 135	gr 225
carota	gr 10	gr 10	gr 10					sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	farina	gr 6	gr 7	gr 12
cipolla	gr 5	gr 5	gr 5					carota	gr 10	gr 10	gr 10	patate	gr 20	gr 20	gr 20	burro	gr 6	gr 7	gr 12
olio evo	gr5	gr5	gr7					cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	fagiolini gelo	gr 12	gr 12	gr 12	Parmigiano	gr 4	gr 5	gr 8
Parmigiano	gr5	gr5	gr5					Olio evo	gr5	gr5	gr7	bietola gelo	gr 9	gr 9	gr 9				
Capperi	gr 1,2	gr 1,2	gr 1,2					parmigiano	gr5	gr5	gr5	fagioli secchi	gr 12	gr 12	gr 12				
Origano	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5									piselli	gr 12	gr 12	gr 12				
												cavolfiore/zucchine	gr 10	gr 10	gr 10				
												verza	gr 15	gr 15	gr 15				
												olio evo	gr5	gr5	gr7				
												sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5				
												parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5				
Petto di pollo panato				Bastoncini di pesce al forno	N°2	N°3	N°4	Pecorino				Arrosto di vitella				Prosciutto crudo/cotto			
pollo petto	gr50	gr60	gr80	Bastoncini di merluzzo	gr 60	gr 90	gr 120	pecorino	gr 40	gr 40	gr 60	Vitella	gr50	gr60	gr80	cotto	gr30		
pane grattugiato	gr 5	gr 5	gr 5									farina	gr3	gr3	gr3	crudo	gr40	gr50	
olio evo	gr5	gr5	gr7									olio evo	gr5	gr5	gr7				
sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5									sale profumato	0,5	0,5	0,5				
												succo di limone	0,5	0,5	0,5				
Insalata				Pisellini				Carote al vapore/Fagiolini al vapore*				Patate lesse				Carote filangeè			
Iceberg o altro tipo	gr40	gr40	gr40	Piselli	gr 80	gr80	gr80	Carote	gr 80	gr 80	gr 80	patate	gr70	gr80	gr100	Carote	gr 60	gr60	gr60
olio evo	gr5	gr5	gr7	cipolle, sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	olio evo	gr 5	gr 5	gr 7	Olio evo	g5	gr5	gr7	olio evo	gr5	gr5	gr7
				olio evo	gr5	gr5	gr7	Fagiolini*	gr40	gr50	gr60					succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2
								Olio evo	g5	gr5	gr7								
Pane				Pane				Pane				Pane				Pane			
tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Dessert (budino)	1	1	1	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150
Kcal 595,82	SI			Kcal 590,32	SI			Kcal 762,47	SI			Kcal 586,75	SI			Kcal 712,7	SI		
Kcal 688,84	SP			Kcal 744,81	SP			Kcal 898,94	SP			Kcal 643,33	SP			Kcal 762,59	SP		
Kcal 810,71	SSI°			Kcal 854,72	SSI°			Kcal 1028,73	SSI°			Kcal 760,86	SSI°			Kcal 838,88	SSI°		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile

Pietanze scritte in **ROSSO**:

differenziazione per le scuole dell'infanzia



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria 1° Grado (SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI	SP	SSI°
Riso all'olio extravergine				Gnocchi al pomodoro				Passato di verdura con riso integrale				Riso al pomodoro				Pasta integrale al pomodoro			
Riso parboliled	gr50	gr70	gr80	Gnocchi	gr110	gr150	gr180	Riso integrale	gr10	gr20	gr20	Riso parboliled	gr50	gr70	gr80	Pasta integrale	gr50	gr70	gr80
olio evo	gr5	gr5	gr7	pomodori pelati	gr60	gr60	gr60	sedano	gr 0,1	gr 0,1	gr 0,1	pomodori pelati	gr 60	gr60	gr60	pomodori pelati	gr60	gr60	gr60
parmigiano	gr5	gr5	gr5	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	carota	gr 25	gr 25	gr 25	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2
				carota	gr 10	gr 10	gr 10	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	carota	gr 10	gr 10	gr 10	carota	gr 10	gr 10	gr 10
				cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	patate	gr 20	gr 20	gr 20	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5
				prezzemolo	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	fagiolini gelo	gr 12	gr 12	gr 12	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	basilico	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
				olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	bietola gelo	gr 9	gr 9	gr 9	Parmigiano	gr5	gr5	gr5	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7
				parmigiano	gr5	gr5	gr5	fagioli secchi	gr 12	gr 12	gr 12	odori	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	parmigiano	gr5	gr5	gr5
								piselli	gr 12	gr 12	gr 12								
								cavolfiore/zucchine	gr 10	gr 10	gr 10								
								verza	gr 15	gr 15	gr 15								
								olio evo	gr5	gr5	gr7								
								sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5								
								parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5								
Filetto di platessa gratinata	Nr 1	Nr 1	Nr 2	Affettato di tacchino				Pizza Margherita				Hamburger	1/24	1/20	1/12	Bocconcini di pollo al limone			
Platessa	gr70	gr100	gr120	Affettato di tacchino	gr30	gr40	gr50	Base pizza pronta con pomodoro e origano	gr100	gr120	gr150	manzo magro	gr50	gr60	gr70	Carne di pollo	gr50	gr60	gr80
Pan grattato	gr5	gr5	gr5					mozzarella	gr25	gr30	gr37,5	parmigiano	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	farina 00	gr3	gr3	gr3
succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2					olio evo	gr5	gr5	gr7	Latte p.s.	gr 3,33	gr 4	gr 4,67	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7
olio evo	gr5	gr5	gr7									uova pastorizzate	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5									pane	gr 4,17	gr 5	gr 5,83	succo limone	gr 2,5	gr 2,5	gr 2,5
												olio evo	gr 4,17	gr 5	gr 5,83				
												sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5				
Pisellini				Zucchine trifolate				Insalata				Spinaci al vapore							
Piselli	gr 80	gr80	gr80	zucchine	gr80	gr80	gr80	Iceberg	gr 40	gr40	gr40	spinaci	gr80	gr80	gr80	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7
cipolle, sale profumato	q.b.	q.b.	q.b.	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7				
olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7																
Pane				Pane				Pane				Pane				Pane			
tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	yogurt	gr125	gr125	gr125	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150
Kcal 614,88	SI			Kcal 507,87	SI			Kcal 609,33	SI			Kcal 637,06	SI			Kcal 570,25	SI		
Kcal 733,99	SP			Kcal 631,45	SP			Kcal 716,24	SP			Kcal 738,97	SP			Kcal 671,65	SP		
Kcal 865,00	SSI°			Kcal 735,03	SSI°			Kcal 796,41	SSI°			Kcal 852,12	SSI°			Kcal 804,72	SSI°		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile



Comune di Lucca
Menù autunnale/primaverile a.s. 2024-2025
Scuola dell'Infanzia (SI), Scuola Primaria (SP), Scuola Secondaria 1° Grado (SSI°)

Lunedì	SI	SP	SSI°	Martedì	SI	SP	SSI°	Mercoledì	SI	SP	SSI°	Giovedì	SI	SP	SSI°	Venerdì	SI		
Ravioli burro e salvia				Pasta all'olio extravergine				Pasta integrale al pesto				Pasta colorata				Riso alle verdure			
Ravioli	gr90	gr100	gr110	Pasta	gr50	gr70	gr80	Pasta integrale	gr50	gr70	gr80	Pasta	gr50	gr70	gr80	riso parboiled	gr50	gr70	gr80
burro	gr5	gr5	gr5	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	pesto alla genovese	gr30	gr30	gr30	pomodoro pelato	gr60	gr60	gr60	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2
salvia	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5	parmigiano	gr5	gr5	gr7	latte	gr 13	gr 13	gr 13	peperoni	gr30	gr30	gr30	carote	gr 20	gr 20	gr 20
parmigiano	gr5	gr5	gr5					farina	gr 1	gr 1	gr 1	sedano	gr 0,2	gr 0,2	gr 0,2	cipolla	gr5	gr5	gr5
								burro	gr 1	gr 1	gr 1	carota	gr 10	gr 10	gr 10	zucchina	gr 20	gr 20	gr 20
								parmigiano	gr5	gr5	gr7	cipolla	gr 5	gr 5	gr 5	piselli	gr 20	gr 20	gr 20
												olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr3	gr3	gr5
												parmigiano	gr5	gr5	gr5	burro	gr2	gr2	gr2
																Parmigiano	gr5	gr5	gr5
Mozzarella				Sformato di verdura	1/24	1/20	1/12	Bocconcini di pollo alle erbe				Bastoncini di pesce al forno	N°2	N°3	N°4	Omelette alle zucchine	1/20	1/20	1/12
mozzarella	gr 50	gr 50	gr 100	patate	gr 30	gr 35	gr 60	fesa di tacchino	gr50	gr60	gr80	bastoncini di merluzzo panati	gr 60	gr 90	gr 120	uovo pastorizzato	1xper	1xper	1,5xper
				fagiolini	gr 25	gr 30	gr 50	Farina 00	gr3	gr3	gr3						gr53	gr53	gr80
				latte	gr 17	gr 20	gr 33	olio evo	gr5	gr5	gr7						gr 30	gr 30	gr 33
				burro	gr 1,7	gr 2	gr 3,3	sale profumato	gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5						gr 7	gr 7	gr 12
				farina	gr 1,7	gr 2	gr 3,3										gr 5	gr 5	gr 8
				misto uovo	gr 4	gr 5	gr 8										gr 0,5	gr 0,5	gr 0,5
				parmigiano	gr 4	gr 5	gr 8										gr 5	gr 5	gr 8
				pangrattato	gr 4	gr 5	gr 8										gr 5	gr 5	gr 8
				olio evo	gr 4	gr 5	gr 8												
Fagiolini al vapore				Insalata				Carote filangee				Fagioli cannellini				Pomodori			
Fagiolini	gr40	gr50	gr60	Iceberg o altro tipo	gr40	gr40	gr40	Carote	gr60	gr60	gr60	fagioli cannellini	gr 30	gr40	gr50	Pomodori	gr80	gr80	gr80
Olio evo	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7	olio E.V.O.	gr5	gr5	gr7
								succo di limone	gr 2	gr 2	gr 2								
Pane				Pane				Pane				Pane				Pane			
tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50	tipo 1	gr40	gr50	gr50
Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150	Frutta di stagione	gr150	gr150	gr150
Kcal 656,15	SI			Kcal 621	SI			Kcal 655,49	SI			Kcal 678,40	SI			Kcal 594,06	SI		
Kcal 703,84	SP			Kcal 715,52	SP			Kcal770-89	SP			Kcal 860,89	SP			kcal 709,87	SP		
Kcal 790,18	SSI°			Kcal 890,48	SSI°			Kcal 829,25	SSI°			Kcal 1024,94	SSI°			Kcal 833,14	SSI°		

* variazioni tra menù autunnale e primaverile