

COMUNE DI LIVORNO  
TABELLA DIETETICA SCUOLE A TEMPO PIENO A.S. 2019/2020  
MENU' ESTIVO MAGGIO-OTTOBRE INFANZIA

DIETA PRIVA DI POMODORO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pesto Bocconcini di grana Fagiolini al vapore Frutta	Riso vegetariano (carote e zucchine frullate) bianco Frittata al formaggio Carote filate Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchine con riso no pomodoro Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchine Hamburger di carne rossa bio bianca Olive a rondelle bianche Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro Petto di pollo al limone Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Arista al forno Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali no pomodoro Frittatina al grana Padano Insalatina verde Frutta	Risotto agli aromi naturali Polpettine di carne rossa bio bianche Olive a rondelle bianche Frutta	Riso all'olio Pollo arrosto (sovracoscia disossata) Insalatina verde Frutta
M E R C.	Passato di verdure con pasta no pomodoro Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Polpettine di carne rossa bio bianche Olive a rondelle bianche Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro Pizza bianca Frutta	Pasta all'olio Tacchino alle erbe aromatiche Laghetto di carote Frutta	Pasta al ragù di carne rossa bio bianca Frittatina al formaggio Insalatina verde Frutta	Pasta alle melanzane bianca Hamburger di tacchino bianco Olive a rondelle bianche Frutta
G I O V.	Pasta all'olio Tacchino al forno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchine Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Frutta	Pasta alla crema di asparagi Cotoletta di pollo Insalatina verde Frutta	Pasta all'olio Arista al forno Pisellini all'olio Frutta	Pasta al tonno bianca Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta	
V E N.	Riso al latte Spinacine della casa Insalatina verde e mais Frutta	Pasta all'olio Croccole di merluzzo della casa Insalatina verde Frutta	Pasta al ragù di verdure bianca Hamburger di salmone e ricotta della casa Insalatina verde Frutta	Risotto alla parmigiana Medaglione di tonno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto Croccole di merluzzo della casa Insalatina verde Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro Frittatina al grana Padano Carotine e zucchine alla menta Dolce soffice

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3ª settimana) e acqua minerale naturale

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più allergeni indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 come ingredienti e/o tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale del centro di cottura.

VALIDATO IL 26/09/19  
Azienda USL 12 di Viareggio  
U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dott.ssa Giovanna Carvaylinghi

COMUNE DI LIVORNO  
**TABELLA DIETETICA SCUOLE PRIMARIE A TEMPO PIENO A.S. 2019/2020**  
 MENU' INVERNALE NOVEMBRE-GENNAIO INFANZIA

**DIETA PRIVA DI POMODORO**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L	<u>Tortellini al burro</u> Frittata al formaggio Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pisellini in brasiera Frutta	<u>Brodo vegetale con riso no pomodoro</u> Stracchino Patatine arrosto Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Bocconcini di grana Pisellini, carote e mais Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Stracchino <u>Carote vapore</u> Frutta	<u>Crema di zucca con riso no pomodoro</u> Prosciutto cotto Patatine prezzemolate Frutta
M	<u>Brodo di carne rossa bio con pasta no pomodoro</u> Stracchetti di tacchino agli aromi Carote filange' Frutta	<u>Crema di carote e porri con pasta no pomodoro</u> Bocconcino di pollo agli aromi Finocchi gratinati Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Hamburger di tacchino Broccoletti al vapore Frutta	<u>Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u> Frittatina ai porri <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo Spinaci saltati Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Cotoletta di pollo della casa Insalatina verde e mais Frutta
A	<u>Riso all'olio</u> Arista al forno Piselli in brasiera Frutta	Lasagne al ragù di carne rossa bianche Insalatina mista Crostatina alla marmellata	<u>Passato di verdure e legumi con pasta no pomodoro</u> <u>Pizza bianca</u> Frutta	Pasta alla zucca Tacchino arrosto Broccoletti saltati Frutta	<u>Brodo vegetale con pasta no pomodoro</u> Tonno Foglioli olio Frutta	Pasta all'olio Croccole di merluzzo Laghetto di carote Frutta
R	<u>Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u> <u>Polpettine di carne rossa bio in bianco</u> <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Mozzarella <u>Carote vapore</u> Frutta	Risotto ai porri Valdostane Bietola saltata Frutta	<u>Crema di carote e porri con past. no pomodoro</u> Petto di pollo alla salvia Erbe in brasiera Frutta	<u>Passato di verd. e legumi con riso no pomodoro</u> Tacchino agli aromi naturali Insalatina mista Frutta	<u>Minestra legumi con pasta no pomodoro</u> Arista al forno Finocchi al vapore Frutta
E	<u>Vellutata di zucca con riso no pomodoro</u> Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Polpette di tonno Insalatina mista Frutta	Riso al latte Hamburger di salmone e ricotta della casa Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Frittatina al grana Padano <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	<u>Riso all'olio</u> Sformato di verdure al forno Ceci all'olio Frutta	

VALIDATO IL 26/9/19  
 Azienda USL 12 di Viareggio  
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Carvatinchi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3° settimana ) e acqua minerale naturale

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più allergeni indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale del centro di cottura.



COMUNE DI LIVORNO  
 TABELLA DIETETICA SCUOLE A TEMPO PIENO A.S. 2019/2020  
 MENU' PRIMAVERA FEBBRAIO-APRILE INFANZIA

**DIETA PRIVA DI POMODORO**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L	<u>Pasta all'olio</u> Frittata al formaggio Bietola saltata Frutta	<u>Brodo di carne rossa bio con riso no pomodoro</u> Stracchino Patatine arrosto Frutta	<u>Vellutata di zucca con riso no pomodoro</u> Bocconcini di grana Patatine prezzemolate Frutta	Riso e bisi Mozzarella <u>Carotine vapore</u> Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	<u>Brodo vegetale con pasta no pomodoro</u> Stracchino Patatine arrosto Frutta
M	<u>Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u> Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	<u>Pasta al pesto</u> Bocconcino di pollo sfiziosi <u>Insalatina mista no pomodoro</u> Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Cotoletta di pollo <u>Insalatina verde e mais</u> Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Scaloppina pollo al limone Spinaci saltati Frutta	<u>Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u> Frittatina al grana Padano <u>Olive a rondelle bianche</u> Panna cotta/Budino al cioccolato	<u>Pasta al pesto</u> Hamburger di tacchino Fagioli al vapore Frutta
M	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia	<u>Pasta all'olio</u>	<u>Pasta al ragu' di suino (bianco)</u>	<u>Pasta all'olio</u>	<u>Passato di verd. e legumi con pasta no pomodoro</u>	<u>Passato di verd. e legumi con pasta no pomodoro</u>
E	Prosciutto cotto	<u>Polpette di carne rossa bio in bianco</u>	Medaglione verdure forno	Frittatina ai Porri	Tacchino arrosto	<u>Pizza bianca</u>
R	Piselli in brasiera	Erbette saltate	Fagiolini olio	<u>Olive a rondelle bianche</u>	Erbette saltate	Frutta
C.	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	
G	<u>Passato di verdure e legumi con pasta no pomodoro</u>	<u>Minestra di fagioli con pasta no pomodoro</u>	<u>Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u>	<u>Passato di verd. e legumi con pasta no pomodoro</u>	<u>Crema di carote e porri con pasta no pomodoro</u>	Risotto agli asparagi
I	Pasta all'olio	<u>Polpette di carne rossa bio in bianco</u>	Arista al forno	Tacchino agli aromi naturali	Petto di pollo alla salvia	Arista al forno
O	Insalata	Erbette saltate	Finochci al vapore	Broccoli saltati	Patate sabbiose	Bietola saltata
V.	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
V	<u>Vellutata di porri e carote con pasta no pomodoro</u>	Risotto alla milanese	<u>Pasta all'olio</u>	<u>Brodo vegetale con pasta no pomodoro</u>	Riso al latte	<u>Pasta al ragu' di pesce no pomodoro</u>
E	Hamburger di salmone e ricotta della casa	Croccole di merluzzo	Filetto merluzzo limone	Tonno	Polpette di tonno	<u>Insalatina mista no pomodoro</u>
N.	Carote agro	Carote e finocchi filange'	Laghetto di carote	Fagioli olio	Frutta	<u>Insalatina mista no pomodoro</u>
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

VALIDATO IL 24/9/2019  
 Azienda USL 12 di Viareggio  
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Carrafinghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2ª settimana, mercoledì della 6ª settimana) e acqua minerale naturale

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più allergeni indicati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 come ingredienti e/o tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale del centro di cottura.