

**COMUNE DI LIVORNO**  
**TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020**  
**Maggio - Ottobre**

**MENU' PRIVO DI CARNE**

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDI	Pastina al pomodoro e basilico Bocconcini di grana Carotine filange	Vellutata di zucchine con orzo Frittatina al formaggio Carote filangè	Risotto alle zucchine Sformato di verdure e patate Insalatina mista	Pasta all'olio Ricotta Zucchine all'olio A richiesta della scuola stracchino	Pastina al pomodoro e basilico Bocconcini di grana Carotine filange	Pasta al pomodoro <u>Formaggio</u> Carote filangè
MARTEDI	Riso al latte <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro Sformato di verdure e patate insalatina	Pasta al pesto/pomodoro e basilico <u>Lenticchie stufate</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con orzo <u>Fagioli aromi</u> purea	Riso al latte <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Verdure cotte di stagione	Pasta al pesto/pasta all'olio Sformato di verdure e patate insalatina
MERCOLEDI	Passato di verdura con legumi Pizza margherita	Pasta all'olio <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Carotine lesse	Passato di verdura e legumi con farro Pizza margherita	Pastina al pomodoro fresco <u>Lenticchie stufate</u> Carote filange	Passato di verdura con legumi Pizza margherita	Pasta all'olio <u>Fagioli aromi</u> Carotine lesse
GIOVEDI	Cous cous vegetariano <u>Fagioli aromi</u> Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine <u>Formaggio</u> insalatina pomodori/finocchi gratinati	Pasta al pomodoro <u>Frittata di ceci</u> Insalatina mista	Pasta al pesto/olio e grana Polpettine di ceci e verdure Insalatina mista	Cous cous vegetariano <u>Formaggio</u> Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine frittatina al formaggio insalatina pomodori/finocchi gratinati
VENEDI	Riso all'olio Polpettine di merluzzo Insalatina mista	Pane e pomodoro o pastina al pomodoro Polpettine di hallibut con patate	Pastina all'olio Polpette di merluzzo e verdure Carotine filange	Pastina olio e grana Sformato di hallibut e patate	Riso all'olio Polpettine di merluzzo Insalatina mista	Pane e pomodoro o pastina al pomodoro Polpettine di hallibut con patate

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Biscottini o fette biscottate

VALIDATO IL 21/9/19  
 Azienda USL 12 di Viareggio  
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Caimarlinghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.

**COMUNE DI LIVORNO**  
**TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020**  
**Novembre - Gennaio**

**MENU' PRIVO DI CARNE**

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDI	Pastina al pomodoro Frittata al grana padano finocchi lessi	Cuos cous vegetariano Bocconcini di grana Carotine lesse	Pastina al pomodoro ricotta Carotine lesse A richiesta della scuola stracchino	Riso al pomodoro Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro ricotta finocchi lessi a richiesta della scuola stracchino	Cuos cous vegetariano Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione
MARTEDI	<u>Brodo vegetale con riso</u> <u>Fagioli aromi</u> Patatine lesse	Passato di verdure con orzo <u>Lenticchie stufate</u> Finocchi gratinati	Passato di verdure con farro <u>Fagioli aromi</u> Patatine lesse	Pastina all'olio Polpettine di ceci e verdure Insalatina mista	<u>Brodo vegetale con riso</u> <u>Fagioli aromi</u> Patatine lesse	Passato di verdure con orzo <u>Frittata dei ceci</u> Finocchi gratinati
MERCOLEDI	Riso al pomodoro <u>Formaggio</u> Carotine filange	Pastina olio e grana padano Sformato di verdure e patate Insalatina mista	Cuos cous vegetariano <u>Polpette vegetali al</u> <u>pomodoro</u> Insalatina mista	Passato di verdure e legumi con cereali misti <u>Lenticchie stufate</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con riso Frittata a grana padano insalatina	Pastina olio e grana padano Sformato di verdure e patate Insalatina mista
GIOVEDI	Riso al latte <u>Polpette vegetali al</u> <u>pomodoro</u> Insalatina mista	Passato di verdure e legumi con riso Pizza margherita	Riso all'olio e grana padano <u>Formaggio</u> Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro e basilico <u>Formaggio</u> Laghetto di carote	Riso al latte <u>Polpette vegetali al</u> <u>pomodoro</u> Carotine filangè	Passato di verdure e legumi con riso Pizza margherita
VENERDI	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato	Crema di verdure di stagione con pastina Polpette di merluzzo e verdure Carote filangè	Brodo vegetale con cous cuos Sformato di hallibut con patate	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Biscottini o fette biscottate

VALIDATO IL 20/11/19  
 Azienda USL 12 di Viareggio  
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Caporlinghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.

**COMUNE DI LIVORNO**  
**TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020**  
**Febbraio - Aprile**

**MENU' PRIVO DI CARNE**

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina al pomodoro Frittatina al grana padano Carote filange	Vellutata di zucchine con orzo ricotta Verdure cotte di stagione Richiesta della scuola stracchino	Risotto alle zucchine Bocconcini di grana Insalatina mista	Riso al pomodoro <u>Formaggio</u> Zucchine all'olio A richiesta della scuola stracchino	Pastina al pomodoro e basilico Frittatina al grana padano Carote filange	Cous cous vegetariano Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione
MARTEDÌ	Cous cous vegetariano <u>Fagioli aromi</u> Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro Sformato di verdure e patate Insalatina mista	Pastina al pesto/olio e grana <u>Lenticchie stufate</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con orzo <u>Lenticchie stufate</u> purea	Cous cous vegetariano <u>Fagioli aromi</u> Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro Sformato di verdure e patate Insalatina mista
MERCOLEDÌ	Passato di verdure e legumi con riso Pizza margherita	riso olio e grana <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> carotine lesse	Passato di verdure e legumi con riso Pizza margherita	Pastina al pesto / olio e grana <u>Fagioli aromi</u> Carote filangè	Passato di verdure e legumi con riso Pizza margherita	Riso olio e grana <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> carotine lesse
GIOVEDÌ	Riso al latte <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con pastina <u>Formaggio</u> Instalata di pomodori/finocchi gratinati	Cous cous vegetariano <u>Frittata di ceci</u> Insalatina mista/finocchi gratinati	Pastina al pomodoro e basilico Polpettine di ceci e verdure Insalatina mista	Riso al latte <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con pastina <u>Formaggio</u> Insalatina di pomodori/finocchi gratinati
VENERDÌ	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo insalatina	Pane e pomodoro o pastina la pomodoro Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato	Pastina olio e grana padano Polpettine di merluzzo e verdure Carote filangè	Pastina olio e grana padano Sformato di hallibut con patate	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo insalatina	Pane e pomodoro o pastina al pomodoro Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologica Biscottini o fette biscottate

VALIDATO IL 26/01/19  
 Azienda USL 12 di Livorno  
 U.F. Igiene Alimentare e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Camerlinghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.