

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

DIETE SENZA LATTE E DERIVATI

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina al pomodoro e basilico Petto pollo Carotine filangè	Vellutata di zucchine con orzo Frittatina di verdure no latte Carote filangè	Risotto alle zucchine Prosciutto cotto Insalatina mista	Pasta all'olio Petto pollo Zucchine all'olio	Pastina al pomodoro e basilico Petto pollo Carotine filangè	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote filangè
MARTEDÌ	Riso all'olio Polpettine di carne rossa al pomodoro no latte/form Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro Petto pollo insalatina	Pasta al pesto no latte/pomodoro e basilico Tacchino al forno Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con orzo Arista al forno patate vapore	Riso all'olio Polpettine di carne rossa al pomodoro no latte/form Verdure cotte di stagione	Pasta al pesto no latte/olio Petto pollo insalatina
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con legumi Pizza al pomodoro no mozzarella	Pasta all'olio Polpettine di carne rossa al pomodoro no latte/form Carotine lesse	Passato di verdura e legumi con farro Pizza al pomodoro no mozzarella	Pastina al pomodoro fresco Tacchino al forno Carote filangè	Passato di verdura con legumi Pizza al pomodoro no mozzarella	Pasta all'olio Tacchino al forno Carotine lesse
GIOVEDÌ	Cous cous vegetariano Tacchino al forno Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine no latte prosciutto cotto insalatina pomodori/ finocchi vapore	Pasta al pomodoro Petto di pollo al forno Insalatina mista	Pasta al pesto no latte/olio Polpettine di ceci e verdure no formaggio Insalatina mista	Cous cous vegetariano Arista al forno Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine no latte Frittatina di verdure no latte insalatina pomodori/ finocchi vapore
VENERDÌ	Riso all'olio Polpettine di merluzzo no latte Insalatina mista	Pane e pomodoro o pastina al pomodoro Polpettine di hallibut con patate no latte	Pastina all'olio Polpettine di merluzzo e verdure no latte Carotine filangè	Pastina olio Sformato di hallibut e patate no latte/formaggio	Riso all'olio Polpettine di merluzzo no latte Insalatina mista	Pane e pomodoro o pastina al pomodoro Polpettine di hallibut con patate no latte

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

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini no latte o fette biscottate	Yogurt alla frutta no latte	Frutta fresca biologica Biscottini no latte o fette biscottate	Frutta fresca biologica Biscottini no latte o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Frutta fresca biologica Biscottini no latte o fette biscottate

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

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e il mercoledì della 3° settimana) e acqua minerale naturale
 Ogni primo piatto sarà privo di formaggio grattugiato.

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

DIETA SENZA LATTE E DERIVATI

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDI	Pastina al pomodoro <u>Frittatina di verdure no latte</u> finocchi lessi	Cuos cous vegetariano <u>Prosciutto cotto</u> Carotine lesse	Pastina al pomodoro <u>Petto pollo</u> Carotine lesse	Riso al pomodoro <u>Petto pollo</u> Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro <u>Prosciutto cotto</u> finocchi lessi	Cuos cous vegetariano <u>Prosciutto cotto</u> Verdure cotte di stagione
MARTEDI	Brodo di carne bianca con riso Petto di pollo al forno Patatine lesse	Passato di verdure con orzo Tacchino al forno <u>Finocchi vapore</u>	Passato di verdure con farro Prosciutto cotto Patine lesse	Pastina all'olio <u>Polpettine di ceci e verdure no latte</u> Insalatina mista	Brodo di carne bianca con riso Petto di pollo al forno Patine lesse	Passato di verdure con orzo Petto di pollo al forno <u>Finocchi vapore</u>
MERCOLEDI	Riso al pomodoro Arista al forno Carotine filange	Pastina olio <u>Sformato di verdure e patate no latte</u> Insalatina mista	Cuos cous vegetariano <u>Polpettine di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> Insalatina mista	Passato di verdure e legumi con cereali misti Tacchino al forno Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con riso <u>Frittatina di verdure no latte</u> insalatina	Pastina olio <u>Sformato di verdure e patate no latte</u> Insalatina mista
GIOVEDI	<u>Riso all'olio</u> <u>Polpettine di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> Insalatina mista	Passato di verdure e legumi con riso <u>Pizza al pomodoro no mozzarella</u>	Riso all'olio Petto di pollo al forno Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro e basilico arista al forno <u>Carote vapore</u>	<u>Riso all'olio</u> <u>Polpettine di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> Carotine filangè	Passato di verdure e legumi con riso <u>Pizza al pomodoro no mozzarella</u>
VENEDI	Pastina olio <u>Polpettine di merluzzo no latte</u> Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca <u>Polpettine di hallibut con patate no latte</u>	Crema di verdure di stagione con pastina <u>Polpettine di merluzzo e verdure no latte</u> Carote filangè	Brodo vegetale con cous cous <u>Sformato di hallibut con patate no latte</u>	Pastina olio <u>Polpettine di merluzzo no latte</u> Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca <u>Polpettine di hallibut con patate no latte</u>

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

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate	<u>Yogurt no latte alla frutta BIO</u>	Frutta fresca biologica <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate	Frutta fresca biologica <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e il mercoledì della 3° settimana) e acqua minerale naturale.
 Ogni primo piatto sarà privo di formaggio grattugiato.

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.

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

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

DIETA SENZA LATTE E DERIVATI

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina al pomodoro <u>Frittatina di verdure no latte</u> Carote filangè	Vellutata di zucchine con orzo <u>Prosciutto cotto</u> Verdure cotte di stagione	Risotto alle zucchine <u>Prosciutto cotto</u> Insalatina mista	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine all'olio	Pastina al pomodoro e basilico <u>Frittatina di verdure no latte</u> Carote filangè	Cous cous vegetariano <u>Petto pollo/tacchino</u> Verdure cotte di stagione
MARTEDÌ	Cous cous vegetariano Straccetti di pollo Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro <u>Petto di pollo/tacchino</u> Insalatina mista	<u>Pastina al pesto no latte/olio</u> Tacchino al forno Zucchine all'olio	Passat di vedrure e legumi con orzo Petto di pollo al limone <u>Patate vapore</u>	Cous cous vegetariano Tacchino al forno Verdure cotte di stagione	Pastina al pomodoro <u>Sformato di verdure e patate no latte</u> Insalatina mista
MERCOLEDÌ	Passato di verdure e legami con riso <u>Pizza al pomodoro no mozzarella</u>	Riso olio <u>Polpette di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> carotine lesse	Passato di verdure e legumi con riso <u>Pizza al pomodoro no mozzarella</u>	<u>Pastina al pesto no latte/olio</u> Arista al forno Carote filangè	Passato di verdure e legumi con riso <u>Pizza al pomodoro no mozzarella</u>	Riso olio <u>Polpette di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> carotine lesse
GIOVEDÌ	<u>Riso all'olio</u> <u>Polpette di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con pastina Prosciutto cotto Instalata di pomodori/ <u>finocchi al vapore</u>	Cous cous vegetariano Arista al forno Insalatina mista/ <u>finocchi vapore</u>	Pastina al pomodoro e basilico <u>Polpettine di ceci e verdure no latte</u> Insalatina mista	<u>Riso all'olio</u> <u>Polpette di carne rossa bio al pomodoro no latte</u> Zucchine all'olio	Passato di verdure e legumi con pastina Prosciutto cotto Instalata di pomodori/ <u>finocchi al vapore</u>
VENERDÌ	Pastina olio <u>Polpettine di merluzzo no latte</u> insalatina	Pane e pomodoro o pastina la pomodoro <u>Polpettine di hallibut con patate no latte</u>	Pastina olio <u>Polpette di merluzzo e verdure no latte</u> Carote filangè	Pastina olio <u>Sformato di hallibut con patate no latte</u>	Pastina olio <u>Polpettine di merluzzo no latte</u> insalatina	Pane e pomodoro o pastina la pomodoro <u>Polpettine di hallibut con patate no latte</u>

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

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate no latte	<u>Yogurt no latte</u>	Frutta fresca biologica <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate no latte	Frutta fresca Biologica <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate no latte	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico <u>Biscottini no latte</u> o fette biscottate no latte

VALIDATO IL 24/9/19
 Azienda USL 12 di Viareggio
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Giovanna Camarlinghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e il mercoledì della 3° settimana) e acqua minerale naturale
 Ogni primo piatto sarà privo di formaggio grattugiato.

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.