

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

MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANA

	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) Frittata al formaggio Carote filange' Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio Formaggio Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchine con riso Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchine Burger vegano pomodoro Olive a rondelle al pomodoro Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Lenticchie stufate Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Frittata di ceci Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali Frittatina al grana Padano Insalatina di pomodori Frutta	Risotto agli aromi naturali Polpentine vegetali al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Riso all'olio Fagioli aromi Insalatina di pomodori Frutta
M E R C.	Passato di verdure con pasta Patate vapore Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Polpentine vegetali al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro Pizza margherita Frutta	Pasta al pomodoro fresco Fagioli aromi Laghetto di carote Frutta	Pasta al pomodoro Frittatina al formaggio Insalatina mista Frutta	Pasta alle melanzane Legumi Olive a rondelle Frutta
G I O V.	Pasta al pomodoro Ceci agli aromi Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchine Formaggio Fagiolini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Legumi Insalatina di pomodori Frutta	Pasta alla crema di asparagi Formaggio Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Formaggio Pisellini all'olio Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta
V E N.	Riso al latte Formaggio Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pom.fresco e basilico Fagioli aromi Insalatina mista Frutta	Pasta al ragù di verdure Formaggio Insalatina mista Frutta	Risotto alla parmigiana Burger vegano pomodoro Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto Ceci aromi Insalatina di pomodori Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Frittatina al grana Padano Carotine e zucchine alla menta Dolce soffice

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 PRIMARIE A TEMPO PIENO A.S. 2019/2020
MENU' INVERNALE NOVEMBRE-GENNAIO PRIMARIE

MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese Formaggio Pisellini in brasiera Frutta	Brodo vegetale con riso Stracchino Patatine arrosto Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di grana Pisellini, carote e mais Frutta	Pasta al pomodoro Stracchino Carotine brasate Frutta	Crema di zucca con riso Formaggio Patatine prezzemolate Frutta
M	Brodo vegetale con pasta Fagioli agli aromi Carote e finocchi filange' Frutta	Crema di carote e porri con pasta Ceci aromi Finocchi filangè in pinimonio Frutta	Pasta all'ascaro Frittata di ceci Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittatina ai porri Olive a rondelle Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata ceci Spinaci saltati Frutta	Pasta al pomodoro Fagioli aromi Insalatina verde e mais Frutta
M	Riso al pomodoro Formaggio Piselli in brasiera Frutta	Lasagne al pomodoro e mozzarella Insalatina mista Crostanti alla marmellata	Passato di verdure e legumi con pasta Pizza margherita Frutta	Pasta alla zucca Lenticchie stufate Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pasta Patate vapore Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Formaggio Laghetto di carote Frutta
G	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Polpettine vegetali al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote brasate Frutta	Risotto ai porri Fagioli aromi Bietola saltata Frutta	Crema di carote e porri con pasta Formaggio Erbe in brasiera Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Formaggio Insalatina mista Frutta	Minestra legumi con pasta Ceci aromi Finocchi al vapore Frutta
V	Pasta all'olio Ceci aromi Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso Lenticchie stufate Pisellini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Insalatina mista Frutta	Riso al latte Burger vegetale Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Frittatina al grana Padano Olive a rondelle Frutta	Riso al pomodoro 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 Gamaelini

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.

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

MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Bietola saltata Frutta	Brodo vegetale con riso Stracchino Patatine arrosto Frutta	Vellutata di zucca con riso Bocconcini di grana Patine prezzemolate Frutta	Riso e bisi Mozzarella Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Pisellini, carote e mais Frutta	Brodo vegetale con pastina Stracchino Patine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Ceci agli aromi Patine al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Fagioli agli aromi Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro Burger vegetale Spinaci saltati Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittatina al grana Padano Olive a rondelle Panna cotta/Budino al cioccolato	Pasta al pomodoro Formaggio Pisellini, carote e mais Frutta	Pasta al pesto Burger vegetale Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Formaggio Piselli in brasiera Frutta	Pasta all'olio Polpette vegetali al pomodoro Erbette saltate Frutta	Pasta all'olio Medaglione verdure forno Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio Frittatina ai Porri Olive a rondelle Frutta	Pasta ai formaggi Fagioli agli aromi Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina Pizza margherita Frutta
G I O V.	Pasta all'olio Lenticchie stufate Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Minestrina di fagioli con pastina Frittata di ceci Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Ceci aromi Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina Frittata di ceci Patate sabbiose Frutta	Risotto agli asparagi Ceci aromi Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina Frittata di ceci Carote agro Frutta	Risotto alla milanese Ceci agli aromi Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio Formaggio Laghetto di carote Frutta	Brodo vegetale con pastina Patate vapore Fagioli olio Frutta	Riso al latte Polpette vegetali Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Insalatina mista Frutta

VALIDATO IL 26/9/19

Azienda USL 12 di Viareggio
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Giovanna Camalini

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2° settimana, mercoledì della 6° 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.