

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

DIETA PRIVA DI FAVE E PISELLI

	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 di carne rossa bio con riso Stracchino Patatine arrosto Frutta	Vellutata di zucca con riso Bocconcini di grana Patatine prezzemolate Frutta	Riso all'olio Mozzarella Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote cotte fil Frutta	Brodo vegetale con pastina Stracchino Patatine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. no legumi con riso/orzo/farro Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Bocconcino di pollo sfiziosi Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina pollo al limone Spinaci saltati Frutta	Passato di verd. no legumi con riso/orzo/farro Frittatina al grana Padano Olive a rondelle Panna cotta/Budino al cioccolato	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Prosciutto cotto Verdura cotta Frutta	Pasta all'olio Polpette di carne rossa bio al pomodoro Erbette saltate Frutta	Pasta al ragu' di suino (bianco) Medaglione verdure forno Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio Frittatina ai Porri Olive a rondelle Frutta	Pasta ai formaggi Tacchino arrosto Erbette saltate Frutta	Passato di verd. no legumi con pastina Pizza margherita Frutta
G I O V.	Pasta all'olio Scaloppina pollo al latte Insalata Frutta	Passato di verdure no legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Minestra di fagioli con pastina Arista al forno Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. no legumi con riso/orzo/farro Tacchino agli aromi naturali Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina Petto di pollo alla salvia Patate sabbiose Frutta	Risotto agli asparagi Arista al forno Bietola saltata Frutta
V E	Vellutata di porri e carote con pastina Hamburger di salmone e ricotta	Risotto alla milanese Crocchiette di merluzzo Carote e finocchi filange'	Pasta all'olio Filetto merluzzo limone Laghetto di carote	Brodo vegetale con pastina Tonno	Riso al latte Polpette di tonno Insalatina mista	Pasta al ragu' di pesce Frittata al formaggio Insalatina mista

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

Si attesta che gli apporti calorici dei menù proposti nella presente Tabella risultano, in termini di media settimanale, conformi alle indicazioni nutrizionali previste dalle Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione scolastica (Delibera n°898 del 13.09.2016).

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.