

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

**MENU' IPOCALORICO**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro <b>Pesce vapore</b> Bietola saltata Frutta	Brodo di carne rossa bio con riso <b>Pesce vapore</b> <b>Verdura cotta</b> Frutta	Vellutata di zucca con riso <b>Pesce vapore</b> <b>Verdura cotta</b> Frutta	<b>Riso olio</b> <b>Pesce vapore</b> Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto <b>Verdura cotta</b> Frutta	Brodo vegetale con pastina <b>Pesce vapore</b> <b>Verdura cotta</b> Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro <b>Spinacine della casa no latte</b> <b>Verdura cotta</b> Frutta	<b>Pasta al pesto no latte</b> <b>Bocconcino di pollo</b> <b>sfiziosi no latte</b> 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. e legumi con riso/orzo/farro <b>Pesce vapore</b> <b>Verdura cotta</b> <b>Frutta</b>	<b>Pasta al pesto no latte</b> Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	<b>Pasta olio</b> Prosciutto cotto <b>Verdura cotta</b> Frutta	Pasta all'olio <b>Hamburger di carne rossa</b> <b>bio al pomodoro</b> Erbette saltate Frutta	<b>Pasta all'olio</b> <b>Medaglione verdure forno no</b> <b>latte no uovo</b> Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio <b>Pesce vapore</b> Olive a rondelle Frutta	<b>Pasta all'olio</b> Tacchino arrosto Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina <b>Petto Pollo</b> <b>Insalata verde</b> Frutta
G I O V.	Pasta all'olio <b>Scaloppina pollo al limone</b> Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina <b>Petto Pollo</b> <b>Insalata verde</b> Frutta	Minestra di fagioli con pastina Arista forno Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Tacchino agli aromi naturali Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina Petto di pollo alla salvia <b>Insalata verde</b> Frutta	<b>Risotto agli asparagi no latte</b> Arista forno Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina <b>Pesce vapore</b> Carote agro Frutta	<b>Risotto alla milanese no</b> <b>latte</b> <b>Pesce vapore</b> Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio Filetto merluzzo limone <b>Carote vapore</b> Frutta	Brodo vegetale con pastina Tonno <b>Insalata verde</b> Frutta	<b>Riso olio</b> Polpette di tonno Insalatina mista Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Pesce vapore</b> Insalatina mista Frutta

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.

La Dietista  
 Responsabile Ufficio Qualità Prodotto e Sicurezza  
 CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione  
 (Assa Alessandra Corzani)