

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

DIETA SENZA GLUTINE

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta S/G al pesto Bocconcini di grana S/G Fagiolini al vapore S/G Frutta S/G	Riso S/G vegetariano (carote e zucchine frullate) Frittata al formaggio S/G Carote filange S/G Frutta S/G	Risotto S/G alla milanese Mozzarella S/G Bietola saltata S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Prosciutto cotto S/G Pisellini, carote e mais S/G Frutta S/G	Vellutata di zucchine con riso S/G Stracchino S/G Patatine prezzemolate S/G Frutta S/G	Pasta S/Gal pomodoro Prosciutto cotto S/G Carotine al vapore S/G Frutta S/G
M A R T.	Risotto S/G alle zucchine Hamburger di carne rossa bio al pomodoro S/G Olive a rondelle al pomodoro S/ G Frutta S/G	Passato di verdure e legumi con pastina S/G Petto di pollo al limone S/G Patatine al vapore S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pesto Arista al forno S/G Fagiolini al vapore S/G Frutta S/G	Passato di verdure e legumi con riso S/G Frittatina al grana Padano S/G Insalatina di pomodori S/G Frutta S/G	Risotto S/G agli aromi naturali Polpettine di carne rossa bio al pomodoro S/G Olive a rondelle S/G Frutta S/G	Riso S/G all'olio Pollo arrosto S/G (sovracoscia dissalata) Insalatina di pomodori S/G Frutta S/G
M E R C.	Passato di verdure con pasta S/ G Tonno S/G Fagioli olio S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Polpettine di carne rossa bio al pomodoro S/G Olive a rondelle S/G Frutta S/G	Passato di verdure e legumi con riso S/G Pizza margherita S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomod. fresco Tacchino alle erbe aromatiche S/G Leghetto di carote S/G Frutta S/G	Pasta S/Gal ragù di carne rossa bio Frittatina al formaggio S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G alle melanzane Hamburger di tacchino al pomodoro S/G Olive a rondelle S/G Frutta S/G
G I O V.	Pasta S/G al pomodoro Tacchino al forno S/G Zucchine trifolate S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pesto di zucchine Prosciutto cotto S/G Fagiolini al vapore S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Bocconcini sfiziosi di pollo S/G Insalatina di pomodori S/G Frutta S/G	Pasta S/G alla crema di asparagi Cotoletta di pollo S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Arista al forno S/G Pisellini all'olio S/G Frutta S/G	Pasta S/G al tonno Mozzarella S/G Pisellini in brasiera S/G Frutta S/G
V E N.	Riso S/G al latte Spinacine della casa S/G Insalatina verde e mais S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pom. fresco e basilico Croccole di merluzzo della casa S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G al ragù di verdure Hamburger di salmone e ricotta della casa S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Risotto S/G alla parmigiana Medaglione di tonno S/G Zucchine trifolate S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pesto Croccole di merluzzo della casa S/G Insalatina di pomodori S/G Frutta S/G	Passato di verdure e legumi con pastina S/G Frittatina al grana Padano S/G Carotine e zucchine alla menta S/G Dolce S/G

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

Ogni pasto è accompagnato da pane senza glutine (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 TEMPO PIENO A.S. 2019/2020
MENU' INVERNALE NOVEMBRE-GENNAIO PRIMARIE

DIETA SENZA GLUTINE

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L	Tortellini S/G al pomodoro Frittata al formaggio S/G Spinaci saltati S/G Frutta S/G	Risotto S/G alla milanese Prosciutto cotto S/G Pisellini in brasiera S/G Frutta S/G	Brodo vegetale con riso S/G Stracchino S/G Patatine arrosto S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Bocconcini di grana S/G Pisellini, carote e mais S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'amatriciana Stracchino S/G Carotine brasate S/G Frutta S/G	Crema di zucca con riso S/G Prosciutto cotto S/G Patine prezzemolate S/G Frutta S/G
M	Brodo di carne rossa bio con pasta S/G A Straccetti di tacchin agli aromi S/G R Carote e finocchi filangè S/G T Frutta S/G	Crema di carote e porri con pasta S/G Bocconcino di pollo agli aromi S/G Finocchi filangè in pinzimonio S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'ascaro Hamburger di tacchino S/G Broccoli al vapore S/G Frutta S/G	Risotto S/G alla parmigiana Bocconcini di pollo S/G Spinaci saltati S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Cotoletta di pollo della casa S/G Insalatina verde e mais S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Cotoletta di pollo della casa S/G Insalatina verde e mais S/G Frutta S/G
M	Riso S/G al pomodoro Arista al forno S/G R Piselli in brasiera S/G C. Frutta S/G	Lasagne S/G al regù di carne rossa bio Insalatina mista S/G Dolce S/G	Passato di verdure e legumi con pasta S/G Pizza margherita S/G Frutta S/G	Pasta S/G alla zucca Tacchino arrosto S/G Broccoletti saltati S/G Frutta S/G	Brodo vegetale con pasta S/G Tonno S/G Fagioli olio S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Crocche di merluzzo S/G Laghetto di carote S/G Frutta S/G
G	Passato di verd. e legumi con riso S/G I Polpettine di carne rossa bio al pomodoro S/G V. Olive a rondelle S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Mozzarella S/G Carote brasate S/G Frutta S/G	Risotto S/G ai porri Valdostane S/G Bietola saltata S/G Frutta S/G	Crema di carote e porri con pasta S/G Petto di pollo alla salvia S/G Erbe in brasiera S/G Frutta S/G	Passato di verd. e legumi con riso S/G Tacchino agli aromi naturali S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Minestra legumi con pasta S/G Arista al forno S/G Finocchi al vapore S/G Frutta S/G
V	Pasta S/G all'olio Medaglione di tonno S/G E Insalatina mista S/G N Frutta S/G	Vellutata di zucca con riso S/G Spinacine della casa S/G Patatine al vapore S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Polpette di tonno S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Riso S/G al latte Hamburger di salmone e ricotta della casa S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Frittatina al grana Padano S/G Olive a rondelle S/G Frutta S/G	Riso S/G al pomodoro Sformato di verdure al forno S/G Ceci all'olio S/G Frutta S/G

Ogni pasto è accompagnato da pane senza glutine (escluso il mercoledì della 3° settimana) e acqua minerale naturale

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu 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.

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

La Dietista
Responsabile Ufficio Qualità Prodotto e Sicurezza
CTR Food - Cooperativa Italiana di Ristorazione
(Alessandra Corzani)

La Dietista
Responsabile Ufficio Qualità Prodotto e Sicurezza
CTR Food - Cooperativa Italiana di Ristorazione
(Alessandra Corzani)

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

DIETA SENZA GLUTINE

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta S/G al pomodoro Frittata al formaggio S/G Bietola saltata S/G Frutta S/G	Brodo di carne rossa bio con riso S/G Stracchino S/G Patatine arrosto S/G Frutta S/G	Vellutata di zucca con riso S/G Bocconcini di grana S/G Patatine prezzemolate S/ G Frutta S/G	Riso S/G e bisi Mozzarella S/G Carotine brasate S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Prosciutto cotto S/G Pisellini, carote e mais S/ G Frutta S/G	Brodo vegetale con pasta S/G Stracchino S/G Patatine arrosto S/G Frutta S/G
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso S/G Spinacine della casa S/G Patatine al vapore S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pesto Bocconcino di pollo sfiziosi S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Cotoletta di pollo S/G Insalatina verde e mais S/G Frutta S/G	Pasta S/G al pomodoro Scaloppina pollo al limone S/G Spinaci saltati S/G Frutta S/G	Passato di verd. e legumi con riso S/G Frittatina al grana Padano S/G Olive a rondelle S/G Panna cotta S/G/Budino al cioccolato S/G	Pasta S/G al pesto Hamburger di tacchino S/ G Fagiolini al vapore S/G Frutta S/G
M E R C.	Ravioli S/G ricotta e spinaci alla salsina Prosciutto cotto S/G Piselli in brasiera S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Polpette di carne rossa bio al pomodoro S/G Erbette saltate S/G Frutta S/G	Pasta S/G al ragù di suino (bianco) Medaglione verdure forno S/G Fagiolini olio S/G Frutta S/G	Pasta S/G all'olio Frittatina ai Porri S/G Olive a rondelle S/G Frutta S/G	Pasta S/G ai formaggi Tacchino arrosto S/G Erbette saltate S/G Frutta S/G	Passato di verd. e legumi con pasta S/G Pizza margherita S/G Frutta S/G
G I O V.	Pasta S/G all'olio Scaloppina pollo al latte S/G Insalata S/G Frutta	Passato di verdure e legumi con pasta S/G Pizza margherita S/G Frutta S/G	Minestrina di fagioli con pasta S/G Arista al forno S/G Finocchi al vapore S/G Frutta S/G	Passato di verd. e legumi con riso S/G Tacchino agli aromi naturali S/G Broccoli saltati S/G Frutta S/G	Crema di carote e porri con pasta S/G Petto di pollo alla salvia S/G Patate sabbiose S/G Frutta S/G	Risotto S/G agli asparagi Arista al forno S/G Bietola saltata S/G Frutta S/G
V E N.	Vellutata di porri e carote con pasta S/G Hamburger di salmone e ricotta della casa S/G Carote agro S/G	Risotto S/G alla milanese Croccole di merluzzo S/G Carote e finocchi	Pasta S/G all'olio Filetto merluzzo limone S/G Laghetto di carote S/G Frutta S/G	Brodo vegetale con pasta S/G Tonno S/G Fagioli olio S/G Frutta S/G	Riso S/G al latte Polpette di tonno S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G	Pasta S/G al ragù di pesce Frittata al formaggio S/G Insalatina mista S/G Frutta S/G

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

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