

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

DIETA SENZA UOVO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	<u>Pasta al pesto no uovo+parm.regg</u> <u>Bocconcini di parmigiano reggiano</u> Fagiolini al vapore Frutta	Riso vegetariano (carote e zucchini frullate)+parm.regg <u>Farmaggio no grana</u> Carote filandre Frutta	Risotto alla milanese+parm.regg Mozzarella Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchini con riso+parm.regg Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchini+parm.regg Hamburger di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle al pomodoro Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina+parm.regg Petto di pollo al limone Patatine al vapore Frutta	<u>Pasta al pesto no uovo+parm.regg</u> Arista al forno Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali+parm.regg <u>Farmaggio no grana</u> <u>Insalatina di pomodori</u> Frutta	Risotto agli aromi naturali+parm.regg <u>Hamburger carne rossa bio al pomodoro</u> Olive a rondelle Frutta	Riso all'olio+parm.regg Pollo arrosto (sovracoscia disossata) Insalatina di pomodori Frutta
M E R C.	Passato di verdure con pasta+parm.regg Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio+parm.regg <u>Hamburger carne rossa bio al pomodoro</u> Olive a rondelle Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro+parm.regg Pizza margherita Frutta	Pasta al pomodoro fresco+parm.regg Tacchino alle erbe aromatiche <u>Laghetto di carote no uovo</u> Frutta	Pasta al ragù di carne rossa bio+parm.regg Petto di pollo Insalatina mista Frutta	Pasta alle melanzane+parm.regg Hamburger di tacchino al pomodoro Olive a rondelle Frutta
G I O V.	Pasta al pomodoro+parm.regg Tacchino al forno Zucchine trifolate Frutta	<u>Pasta al pesto di zucchini no uovo</u> Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg <u>Bocconcini sfiziosi di pollo no uovo</u> Insalatina di pomodori Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Arista al forno Pisellini all'olio Frutta	Pasta al tonno Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina+parm.regg Petto di pollo Carotine e zucchine alla menta <u>Dolce no uovo</u>
V E N.	Riso al latte+parm.regg <u>Spinacine della casa no uovo</u> Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pom.fresco e basilico+parm.regg <u>Croccole di merluzzo della casa no uovo</u> Insalatina mista Frutta	Pasta al ragù di verdure+parm.regg <u>Hamburger di salmone e nicotia della casa no uovo</u> Insalatina mista Frutta	<u>Risotto alla parmigiana no grana+parm.regg</u> <u>Medagl. di tonno no uovo</u> Zucchine trifolate Frutta	<u>Pasta al pesto no uovo+parm.regg</u> <u>Croccole di merluzzo della casa no uovo</u> Insalatina di pomodori Frutta	

VALIDATO IL 26/9/19
Azienda USL 12 di Viareggio
U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Giovanna Carnafalghi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3ª settimana) e acqua minerale naturale. Il formaggio grattugiato sarà sempre parmigiano reggiano.

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

DIETA SENZA UOVO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L	<u>Pasta al pomodoro+parm.regg.</u> Formaggio no grana Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese+parm.regg Prosciutto cotto Pisellini in brasiera Frutta	Brodo vegetale con riso+parm.regg Stracchino Patatine arrosto Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Bocconcini di parmigiano reggiano Pisellini, carote e mais Frutta	Pasta all'amatriciana+parm.regg Stracchino Carotine brasate Frutta	Crema di zucca con riso+parm.regg Prosciutto cotto Patatine prezzemolate Frutta
M	Brodo di carne rossa bio con pastina+parm.regg Straccetti di tacchino agli aromi Carote e finocchi filange' Frutta	Crema di carote e porri con pastina+parm.regg Bocconcino di pollo agli aromi Finocchi filangè in pinzimonio Frutta	<u>Pasta all'ascaro no uovo+parm.regg</u> Hamburger di tacchino Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso+parm.regg Petto di pollo Olive a rondelle Frutta	<u>Risotto alla parmigiana no uovo+parm.regg</u> Bocce sfiziosi di pollo no uovo Spinaci saltati Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Cotoletta di pollo della casa Insalatina verde e mais Frutta
M	Riso al pomodoro+parm.regg Arista al forno Piselli in brasiera Frutta	<u>Lasagne al ragu' di carne rossa no uovo</u> Insalatina mista Dolce no uovo	Passato di verdure e legumi con pastina+parm.regg Pizza margherita Frutta	Pasta alla zucca+parm.regg Tacchino arrosto Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pastina+parm.regg Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Croccole di merluzzo no uovo Laghetto di carote no uovo Frutta
G	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro+parm.regg Hamburger di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Mozzarella Carote brasate Frutta	Risotto ai porri+parm.regg Valdostane Bietola saltata Frutta	Crema di carote e porri con pastina+parm.regg Petto di pollo alla salvia Erbe in brasiera Frutta	Passato di verd. e legumi con riso+parm.regg Tacchino agli aromi naturali Insalatina mista Frutta	Minestra legumi con pastina+parm.regg Arista al forno Finocchi al vapore Frutta
V	Pasta all'olio+parm.regg Medaglione di tonno no uovo Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso+parm.regg Spinacine della casa no uovo Patatine al vapore Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Palpette di tonno no uovo Insalatina mista Frutta	Riso al latte+parm.regg Hamburger di salmone e ricotta no uovo Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Pesce vapore Olive a rondelle Frutta	Riso al pomodoro+parm.regg Medaglione di verdure al forno no uovo Ceci all'olio Frutta

VALIDATO IL 21/11/19
 Azienda USL 12 di Viareggio
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Giovanna Carrafinchi

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3° settimana) e acqua minerale naturale. Il formaggio grattugiato sarà sempre parmigiano reggiano.

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.

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

DIETA SENZA UOVO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro+parm.regg Petto Pollo Bietola saltata Frutta	Brodo di carne rossa bio con riso+parm.regg Stracchino Patatine arrosto Frutta	Vellutata di zucca con riso+parm.regg Bocconcini di parmigiano reggiano Patarine prezzemolate Frutta	Riso e bisi+parm.regg Mozzarella Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Brodo vegetale con pastina +parm.regg Stracchino Patarine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro+parm.regg Spinacine della casa no uovo Patarine al vapore Frutta	Pasta al pesto no uovo +parm.regg. Bocconcino di pollo sfiziosi. no uovo Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Cotoletta di pollo Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pomodoro+parm.regg Scaloppina pollo al limone Spinaci saltati Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro+parm.regg Petto Pollo Olive a rondelle Panna cotta/Budino al cioccolato	Pasta al pesto no uovo +parm.regg. Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Pasta all'olio+parm.regg. Prosciutto cotto Piselli in brasiera Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Hamburger di carne rossa al pomodoro Erbette saltate Frutta	Pasta al ragu' di suino (bianco) +parm.regg Medagliette verdure forno no uovo Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Petto Pollo Olive a rondelle Frutta	Pasta ai formaggi+parm.regg Tacchino arrosto Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina+parm.regg Pizza margherita Frutta
G I O V.	Pasta all'olio+parm.regg Scaloppina pollo al latte Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina+parm.regg Pizza margherita Frutta	Minestra di fagioli con pastina+parm.regg Arista al forno Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro+parm.regg Tacchino agli aromi naturali Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina+parm.regg Petto di pollo alla salvia Patate sabbiose Frutta	Risotto agli asparagi+parm.regg Arista al forno Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina+parm.regg Hamburger di salmone e ricotta della casa no uovo Carote agro Frutta	Risotto alla milanese+parm.regg Croccole di merluzzo no uovo Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio+parm.regg Filetto merluzzo limone Laghetto di carote no uovo Frutta	Brodo vegetale con pastina+parm.regg Tonno Fagioli olio Frutta	Riso al latte+parm.regg Polpette di tonno no uovo Insalatina mista Frutta	Pasta al ragu' di pesce+parm.regg Petto di pollo Insalatina mista Frutta

VALIDATO IL 24/9/2019
 Azienda USL 12 di Viareggio
 Dipartimento di Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Giovanna Carvalhinho

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2° settimana, mercoledì della 6° settimana) e acqua minerale naturale. Il formaggio grattugiato sarà sempre parmigiano reggiano.
 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
 (Alfonsina Carzen)