



Menu Scuole Comune di LIVORNO NIDO

Inverno | Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pastina in brodo vegetale	Pasta ricotta e latte	Pasta al pomodoro	Passato di verdura e legumi con riso	Pasta all'olio
	Italico	Cotoletta di pollo della casa	Bocconcini di tacchino con aromi	Pizza rossa	Polpette di platessa
	Pisellini in brasiera	Zucchine e carote al forno	Carote lesse		Spinaci saltati
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane ai cereali	Pane	Pane		Pane
2 SETTIMANA	Riso al pomodoro	Passato di verdura con pasta	Pasta al ragù di verdure	Lasagne al pesto	Crema di zucca con cereali (riso/farro/orzo)
	Frittata al formaggio	Hamburger di tacchino/pollo	Polpettine di carne rossa	Bocconcini di grana	Platessa dorata della casa
	Broccoli saltati	Insalata verde	Piselli in brasiera	Finocchi e carote filange' cotti	Patate arrosto
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta rose'	Riso al latte	Vellutata di fagioli cannellini con pastina	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto	Polpette di ceci	Filetto di merluzzo dorato	Tacchino al forno	Asiago
	Patate al vapore	Insalata verde	Carote lesse	Zucchine e carote al forno	Cavolfiore gratinato
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane ai cereali	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure	Pasta al ragù	Passato di verdura con riso	Pasta all'olio	Risotto alla parmigiana
	Bocconcini di grana	Torta rustica	Scaloppina di pollo/tacchino al limone	Polpettone	Filetto di platessa al limone
	Spinaci saltati	Insalata verde	Carote lesse	Purè di patate	Pisellini al pomodoro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
5 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura e legumi	Riso al latte	Crema di carote con pastina
	Frittata al grana	Spinacina della casa	Pizza rossa	Arista al forno	Bocconcini di merluzzo al pomodoro
	Insalata verde	Carote in brasiera		Cavolfiore saltato	Patate al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane		Pane	Pane ai cereali
6 SETTIMANA	Pasta al ragù di lenticchie	Risotto allo zafferano	Passato di verdure con riso	Pasta al pesto	Pasta al ragù di pesce
	Stracchino	Torta rustica	Crocchette merluzzo e patate	Hamburger di pollo/tacchino	Frittata al forno
	Verdure cotte (bietola/spinaci)	Insalata verde	Carote lesse	Erbette saltate	Patate al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.