

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

**MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANA**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pesto Bocconcini di grana Fagiolini al vapore Frutta	Riso vegetariano (carote e zucchine frullate) Frittata al formaggio Carote filange' Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio <b>Formaggio</b> Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchine con riso Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	Pasta al pomodoro <b>Formaggio</b> Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchine <b>Burger vegano pomodoro</b> Olive a rondelle al pomodoro Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina <b>Lenticchie stufate</b> Patine al vapore Frutta	Pasta al pesto <b>Frittata di ceci</b> Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali Frittatina al grana Padano Insalatina di pomodori Frutta	Risotto agli aromi naturali <b>Polpettine vegetali al pomodoro</b> Olive a rondelle Frutta	Riso all'olio <b>Fagioli aromi</b> Insalatina di pomodori Frutta
M E R C.	Passato di verdure con pasta <b>Patate vapore</b> Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio <b>Polpettine vegetali al pomodoro</b> Olive a rondelle Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro Pizza margherita Frutta	Pasta al pomodoro fresco <b>Fagioli aromi</b> Laghetto di carote Frutta	<b>Pasta al pomodoro</b> Frittatina al formaggio Insalatina mista Frutta	Pasta alle melanzane <b>Pesce vapore</b> Olive a rondelle Frutta
G I O V.	Pasta al pomodoro <b>Ceci agli aromi</b> Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchine <b>Formaggio</b> Fagiolini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro <b>Legumi</b> Insalatina di pomodori Frutta	Pasta alla crema di asparagi <b>Formaggio</b> Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio <b>Formaggio</b> Pisellini all'olio Frutta	Pasta al tonno Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta
V E N.	Riso al latte <b>Formaggio</b> Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pom.fresco e basilico <b>Fagioli aromi</b> Insalatina mista Frutta	Pasta al ragù di verdure <b>Formaggio</b> Insalatina mista Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Burger vegano pomodoro</b> Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto <b>Ceci aromi</b> Insalatina di pomodori Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Frittatina al grana Padano Carotine e zucchine alla menta Dolce soffice

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3<sup>a</sup> 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  
 CER Food - Cooperativa Italiana di Ristorazione  
 (Alessandra Corzani)

**COMUNE DI LIVORNO**  
**TABELLA DIETETICA SCUOLE PRIMARIE A TEMPO PIENO A.S. 2019/2020**  
**MENU' INVERNALE NOVEMBRE-GENNAIO PRIMARIE**

**MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N .	<u>Pasta al pomodoro</u> Frittata al formaggio Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese <b>Formaggio</b> Pisellini in brasiera Frutta	Brodo vegetale con riso Stracchino Patatine arrosto Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di grana Pisellini, carote e mais Frutta	<u>Pasta al pomodoro</u> Stracchino Carotine brasate Frutta	Crema di zucca con riso <b>Formaggio</b> Patine prezzemolate Frutta
M A R T .	<u>Brodo vegetale con pastina</u> <b>Fagioli agli aromi</b> Carote e finocchi filange' Frutta	Crema di carote e porri con pastina <b>Ceci aromi</b> Finocchi filangè in pinzimonio Frutta	Pasta all'ascaro <b>Frittata di ceci</b> Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittatina ai porri Olive a rondelle Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Frittata ceci</b> Spinaci saltati Frutta	Pasta al pomodoro <b>Fagioli aromi</b> Insalatina verde e mais Frutta
M E R C.	Riso al pomodoro <b>Formaggio</b> Piselli in brasiera Frutta	<u>Lasagne al pomodoro e mozzarella</u> Insalatina mista Crostata alla marmellata	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Pasta alla zucca <b>Lenticchie stufate</b> Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pastina <b>Patate vapore</b> Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio <b>Formaggio</b> Laghetto di carote Frutta
G I O V .	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro <u>Polpettine vegetali al pomodoro</u> Olive a rondelle Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote brasate Frutta	Risotto ai porri <b>Fagioli aromi</b> Bietola saltata Frutta	Crema di carote e porri con pastina <b>Formaggio</b> Erbette in brasiera Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro <b>Formaggio</b> Insalata mista Frutta	Minestra legumi con pastina <b>Ceci aromi</b> Finocchi al vapore Frutta
V E N .	Pasta all'olio <b>Ceci aromi</b> Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso <b>Lenticchie stufate</b> Patine al vapore Frutta	Pasta al pomodoro <b>Formaggio</b> Insalatina mista Frutta	Riso al latte <b>Burger vegetale</b> Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Frittatina al grana Padano Olive a rondelle Frutta	Riso al pomodoro Sformato di verdure al forno Ceci all'olio Frutta

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3^ 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  
 (Alessandra Gorzani)

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

**MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANO**

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Bietola saltata Frutta	<u>Brodo vegetale con riso</u> Stracchino Patatine arrosto Frutta	Vellutata di zucca con riso Bocconcini di grana Patatine prezzemolate Frutta	Riso e bisi Mozzarella Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro <u>Formaggio</u> Pisellini, carote e mais Frutta	Brodo vegetale con pastina Stracchino Patine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro <u>Ceci agli aromi</u> Patine al vapore Frutta	Pasta al pesto <u>Fagioli agli aromi</u> Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro <u>Lenticchie stufate</u> Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pomodoro <u>Burger vegetale</u> Spinaci saltati Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittatina al grana Padano Olive a rondelle Panna cotta/Budino al cioccolato	Pasta al pesto <u>Burger vegetale</u> Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia <u>Formaggio</u> Piselli in brasiera Frutta	Pasta all'olio <u>Polpette vegetali al pomodoro</u> Erbette saltate Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Medaglione verdure forno Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio Frittatina ai Porri Olive a rondelle Frutta	Pasta ai formaggi <u>Fagioli agli aromi</u> Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina Pizza margherita Frutta
G I O V.	Pasta all'olio <u>Lenticchie stufate</u> Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Minestra di fagioli con pastina <u>Frittata di ceci</u> Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro <u>Ceci aromi</u> Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina <u>Frittata di ceci</u> Patate sabbiose Frutta	Risotto agli asparagi <u>Ceci aromi</u> Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina <u>Frittata di ceci</u> Carote agro Frutta	Risotto alla milanese <u>Ceci agli aromi</u> Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio <u>Formaggio</u> Laghetto di carote Frutta	Brodo vegetale con pastina <u>Patate vapore</u> Fagioli olio Frutta	Riso al latte <u>Polpette vegetali</u> Insalatina mista Frutta	<u>Pasta al pomodoro</u> Frittata al formaggio Insalatina mista Frutta

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2<sup>a</sup> settimana, mercoledì della 6<sup>a</sup> 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  
 CCR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione  
 Alessandrina Corzani