

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

DIETA PRIVA DI POMODORO

	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	<u>Riso vegetariano (carote e zucchini frullate) bianco</u> Frittata al formaggio Carote filange' Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	<u>Vellutata di zucchini con riso no pomodoro</u> Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchini <u>Hamburger di carne rossa bio bianco</u> <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	<u>Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro</u> Petto di pollo al limone Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Arista al forno Fagiolini al vapore Frutta	<u>Passato di verdure e legumi e cereali no pomodoro</u> Frittatina al grana Padano <u>Insalatina verde</u> Frutta	Risotto agli aromi naturali <u>Polpettine di carne rossa bio bianche</u> <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	Riso all'olio Pollo arrosto (sovracoscia disossata) <u>Insalatina verde</u> Frutta
M E R C.	<u>Passato di verdure con pasta no pomodoro</u> Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio <u>Polpettine di carne rossa bio bianche</u> <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta	<u>Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro</u> <u>Pizza bianca</u> Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Tacchino alle erbe aromatiche Laghetto di carote Frutta	<u>Pasta al ragù di carne rossa bio bianca</u> Frittatina al formaggio <u>Insalatina verde</u> Frutta	<u>Pasta alle melanzane bianca</u> <u>Hamburger di tacchino bianco</u> <u>Olive a rondelle bianche</u> Frutta
G I O V.	<u>Pasta all'olio</u> Tacchino al forno Zucchini trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchini Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Bocconcini sfiziosi di pollo <u>Insalatina verde</u> Frutta	Pasta alla crema di asparagi Cotoletta di pollo <u>Insalatina verde</u> Frutta	Pasta all'olio Arista al forno Pisellini all'olio Frutta	<u>Pasta al tonno bianca</u> Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta
V E N.	Riso al latte Spinacine della casa Insalatina verde e mais Frutta	<u>Pasta all'olio</u> Crocchiette di merluzzo della casa <u>Insalatina verde</u> Frutta	<u>Pasta al ragù di verdure bianca</u> Hamburger di salmone e ricotta della casa <u>Insalatina verde</u> Frutta	Risotto alla parmigiana Medaglione di tonno Zucchini trifolate Frutta	Pasta al pesto Crocchiette di merluzzo della casa <u>Insalatina verde</u> Frutta	<u>Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro</u> Frittatina al grana Padano Carotine e zucchini alla menta Dolce soffice

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
 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 INFANZIA

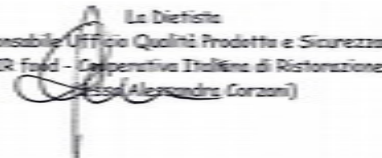
DIETA PRIVA DI POMODORO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N .	Tortellini al burro Frittata al formaggio Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pisellini in brasiera Frutta	Brodo vegetale con riso no pomodoro Stracchino Patatine arrosto Frutta	Pasta all'olio Bocconcini di grana Pisellini, carote e mais Frutta	Pasta all'olio Stracchino Carote vapore Frutta	Crema di zucca con riso no pomodoro Prosciutto cotto Patatine prezzemolate Frutta
M A R T .	Brodo di carne rossa bio con pastina no pomodoro Straccetti di tacchino agli aromi Carote filange' Frutta	Crema di carote e porri con pastina no pomodoro Bocconcino di pollo agli aromi Finocchi gratinati Frutta	Pasta all'olio Hamburger di tacchino Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro Frittatina ai porri Olive a rondelle bianche Frutta	Risotto alla parmigiana Bocc.sfiziosi di pollo Spinaci saltati Frutta	Pasta all'olio Cotoletta di pollo della casa Insalatina verde e mais Frutta
M E R C.	Riso all'olio Arista al forno Piselli in brasiera Frutta	Lasagne al ragù di carne rossa bianche Insalatina mista Crostatina alla marmellata	Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro Pizza bianca Frutta	Pasta alla zucca Tacchino arrosto Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pastina no pomodoro Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Crocche di merluzzo Laghetto di carote Frutta
G I O V .	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro no pomodoro Polpettine di carne rossa bio in bianco Olive a rondelle bianche Frutta	Pasta all'olio Mozzarella Carote vapore Frutta	Risotto ai porri Valdostane Bietola saltata Frutta	Crema di carote e porri con past. no pomodoro Petto di pollo alla salvia Erbette in brasiera Frutta	Passato di verd. e legumi con riso no pomodoro Tacchino agli aromi naturali Insalata mista Frutta	Minestra legumi con pastina no pomodoro Arista al forno Finocchi al vapore Frutta
V E N .	Pasta all'olio Medaglione di tonno Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso no pomodoro Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	Pasta all'olio Polpettine di tonno Insalatina mista Frutta	Riso al latte Hamburger di salmone e ricotta della casa Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Frittatina al grana Padano Olive a rondelle bianche Frutta	Riso all'olio 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 INFANZIA

DIETA PRIVA DI POMODORO

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