

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

MENU' PRIVO DI SUINO

	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 Formaggio Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchine con riso Stracchino Patatine prezzemolate Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchine Hamburger di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle al pomodoro Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Petto di pollo al limone Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Tacchino/pollo al forno Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali Frittatina al grana Padano Insalatina di pomodori Frutta	Risotto agli aromi naturali Polpettine di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Riso all'olio Pollo arrosto (sovracoscia disossata) Insalatina di pomodori Frutta
M E R C.	Passato di verdure con pasta Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Polpettine di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro Pizza margherita Frutta	Pasta al pomodoro fresco Tacchino alle erbe aromatiche Laghetto di carote Frutta	Pasta al ragù di carne rossa bio Frittatina al formaggio Insalatina mista Frutta	Pasta alle melanzane Hamburger di tacchino al pomodoro Olive a rondelle Frutta
G I O V.	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchine Formaggio Fagiolini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini sfiziosi di pollo Insalatina di pomodori Frutta	Pasta alla crema di asparagi Cotoletta di pollo Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Tacchino/pollo al forno Pisellini all'olio Frutta	Pasta al tonno Mozzarella Pisellini in brasiera Frutta
V E N.	Riso al latte Spinacine della casa Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pom.fresco e basilico Croccole di merluzzo della casa Insalatina mista Frutta	Pasta al ragù di verdure Hamburger di salmone e ricotta della casa Insalatina mista Frutta	Risotto alla parmigiana Medaglione di tonno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto Croccole di merluzzo della casa 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^ 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

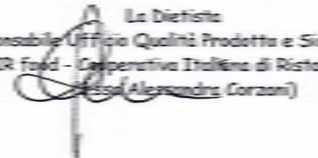
MENU' PRIVO DI SUINO

	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 Formaggio 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 Formaggio Patatine prezzemolate Frutta
M A R T .	Brodo di carne rossa bio con pastina Straccetti di tacchino agli aromi Carote cotte filange' Frutta	Crema di carote e porri con pastina Bocconcino di pollo agli aromi Finocchi gratinati Frutta	Pasta all'ascaro Hamburger di tacchino Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittatina ai porri Olive a rondelle Frutta	Risotto alla parmigiana Bocc.sfiziosi di pollo Spinaci saltati Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo della casa Insalatina verde e mais Frutta
M E R C.	Riso al pomodoro <u>Tacchino/pollo al forno</u> Piselli in brasiera Frutta	Lasagne al ragù di carne rossa bio Insalatina mista Crostatina alla marmellata	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Pasta alla zucca Tacchino arrosto Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pastina 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 Polpettine di carne rossa bio al pomodoro Olive a rondelle Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote brasate Frutta	Risotto ai porri Formaggio Bietola saltata Frutta	Crema di carote e porri con pastina Petto di pollo alla salvia Erbette in brasiera Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Tacchino agli aromi naturali Insalata mista Frutta	Minestra legumi con pastina <u>Tacchino/pollo al forno</u> Finocchi al vapore Frutta
V E N .	Pasta all'olio Medaglione di tonno Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Polpette 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 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.

Le Dietiste
 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

MENU' PRIVO DI SUINO

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Bietola saltata Frutta	Brodo di carne rossa bio con riso 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 Formaggio Pisellini, carote e mais Frutta	Brodo vegetale con pastina Stracchino Patatine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Spinacine della casa Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto Bocconcino di pollo sfiziosi Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina pollo al limone 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 Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Formaggio Piselli in brasiera Frutta	Pasta all'olio Polpette di carne rossa bio al pomodoro Erbette saltate Frutta	Pasta all'olio Medaglione verdure forno Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio Frittatina ai Porri Olive a rondelle Frutta	Pasta ai formaggi Tacchino arrosto Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina Pizza margherita Frutta
G I O V.	Pasta all'olio Scaloppina pollo al latte Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza margherita Frutta	Minestra di fagioli con pastina Tacchino/pollo al forno Finocchi al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Tacchino agli aromi naturali Broccoli saltati Frutta	Crema di carote e porri con pastina Petto di pollo alla salvia Patate sabbiose Frutta	Risotto agli asparagi Tacchino/pollo al forno Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina Hamburger di salmone e ricotta della casa Carote agro Frutta	Risotto alla milanese Crocchiette di merluzzo Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio Filetto merluzzo limone Laghetto di carote Frutta	Brodo vegetale con pastina Tonno Fagioli olio Frutta	Riso al latte Polpette di tonno Insalatina mista Frutta	Pasta al ragu' di pesce Frittata al formaggio Insalatina mista Frutta

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2^a settimana, mercoledì della 6^a 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 Tulliana di Ristorazione
 (Alessandra Corzani)