

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

MENU' SENZA LATTE E DERIVATI

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pesto no latte Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Frutta	Riso vegetariano (carote e zucchine frullate) Frittata di verdure no latte Carote filange' Frutta	Risotto alla milanese no latte Prosciutto cotto Bietola saltata Frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Vellutata di zucchine con riso Prosciutto cotto Patatine prezzemolate Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta
M A R T.	Risotto alle zucchine no latte Hamburger di carne rossa bio al pomodoro no latte Olive a rondelle al pomodoro Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Petto di pollo al limone Patine al vapore Frutta	Pasta al pesto no latte Arista al forno Fagiolini al vapore Frutta	Passato di verdure e legumi e cereali Frittata di verdure no latte Insalatina di pomodori Frutta	Risotto agli aromi naturali no latte Polpettine di carne rossa bio al pomodoro no latte 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 no latte Olive a rondelle Frutta	Passato di verdure e legumi con riso/orzo/farro Pizza al pomodoro no mozzarella Frutta	Pasta al pomodoro fresco Tacchino alle erbe aromatiche Carote al vapore Frutta	Pasta al ragù di carne rossa bio Frittata di verdure no latte Insalatina mista Frutta	Pasta alle melanzane Hamburger di tacchino al pomodoro no latte Olive a rondelle Frutta
G I O V.	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto di zucchine no latte Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini sfiziosi di pollo no latte Insalatina di pomodori Frutta	Pasta alla crema di asparagi no latte Cotoletta di pollo Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Arista al forno Pisellini all'olio Frutta	Pasta al tonno Petto pollo Pisellini in brasiera Frutta
V E N.	Riso all'olio Spinacine della casa no latte Insalatina verde e mais Frutta	Pasta al pom.fresco e basilico Crocche di merluzzo della casa no latte Insalatina mista Frutta	Pasta al ragù di verdure Hamburger di salmone della casa no latte Insalatina mista Frutta	Riso all'olio Medaglione di tonno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al pesto no latte Crocche di merluzzo della casa no latte Insalatina di pomodori Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Frittata di verdure no latte Carotine e zucchine alla menta Dolce soffice

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 3^ settimana) e acqua minerale naturale
 Ogni primo piatto sarà privo di formaggio grattugiato

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 Corzani)

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

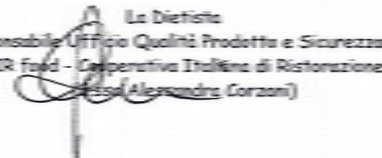
DIETA SENZA LATTE E DERIVATI

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N .	Pasta al pomodoro Frittata di verdure no latte Spinaci saltati Frutta	Risotto alla milanese no latte Prosciutto cotto Pisellini in brasiera Frutta	Brodo vegetale con riso Petto di pollo Patatine arrosto Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Pasta all'amatriciana Prosciutto cotto Carotine brasate Frutta	Crema di zucca con riso Prosciutto cotto Patine prezzemolate Frutta
M A R T .	Brodo di carne rossa bio con pastina Straccetti di tacchino agli aromi Carote e finocchi filange' Frutta	Crema di carote e porri con pastina Bocconcino di pollo agli aromi Finocchi filangè in pinzimonio Frutta	Pasta all'ascaro no latte Hamburger di tacchino no latte Broccoletti al vapore Frutta	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Frittata ai porri no latte Olive a rondelle Frutta	Riso all'olio Bocc. sfiziosi di pollo no latte Spinaci saltati Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo della casa no latte Insalatina verde e mais Frutta
M E R C.	Riso al pomodoro Arista al forno Piselli in brasiera Frutta	Lasagne al ragù di carne rossa no latte Insalatina mista Dolce no latte	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza al pomodoro no mozzarella Frutta	Pasta alla zucca no latte Tacchino arrosto Broccoletti saltati Frutta	Brodo vegetale con pastina Tonno Fagioli olio Frutta	Pasta all'olio Croccole di merluzzo no latte Carote al vapore Frutta
G I O V .	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Polpettine di carne rossa bio al pomodoro no latte Olive a rondelle Frutta	Pasta al pomodoro Pesce vapore Carote brasate Frutta	Riso ai porri no latte Prosciutto cotto 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 Insalatina mista Frutta	Minestra legumi con pastina Arista al forno Finocchi al vapore Frutta
V E N .	Pasta all'olio Medaglione di tonno Insalatina mista Frutta	Vellutata di zucca con riso Spinacine della casa no latte Patine al vapore Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di tonno Insalatina mista Frutta	Riso all'olio Hamburger di salmone della casa no latte Insalatina mista Frutta	Pasta all'olio Frittata di verdure no latte Olive a rondelle Frutta	Riso al pomodoro Sformato di verdure al forno no latte 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 PRIMARIE


DIETA SENZA LATTE E DERIVATI

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5	SETTIMANA 6
L U N.	Pasta al pomodoro Frittata di verdure no latte Bietola saltata Frutta	Brodo di carne rossa bio con riso Prosciutto cotto Patatine arrosto Frutta	Vellutata di zucca con riso Prosciutto cotto Patatine prezzemolate Frutta	Riso e bisì Prosciutto cotto Carotine brasate Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Pisellini, carote e mais Frutta	Brodo vegetale con pastina Prosciutto cotto Patatine arrosto Frutta
M A R T.	Passato di verd. e legumi con riso/orzo/farro Spinacine della casa no latte Patatine al vapore Frutta	Pasta al pesto no latte Bocconcino di pollo sfiziosi no latte Insalatina mista Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo no latte 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 no latte Olive a rondelle Dessert no latte	Pasta al pesto no latte Hamburger di tacchino no latte Fagiolini al vapore Frutta
M E R C.	Pasta all'olio Prosciutto cotto Piselli in brasiera Frutta	Pasta all'olio Polpette di carne rossa al pom. no latte Erbette saltate Frutta	Pasta al ragu' di suino (bianco) no latte Medaglione verdure forno no latte Fagiolini olio Frutta	Pasta all'olio Frittatina ai Porri no latte Olive a rondelle Frutta	Pasta all'olio Tacchino arrosto Erbette saltate Frutta	Passato di verd. e legumi con pastina Pizza al pomodoro no mozzarella Frutta
G I O V.	Pasta all'olio Scaloppina pollo al limone Insalata Frutta	Passato di verdure e legumi con pastina Pizza al pomodoro no mozzarella Frutta	Minestra di fagioli con pastina Arista 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 no latte Arista al forno Bietola saltata Frutta
V E N.	Vellutata di porri e carote con pastina Hamburger di salmone della casa no latte Carote agro Frutta	Risotto alla milanese no latte Crocchiette di merluzzo no latte Carote e finocchi filange' Frutta	Pasta all'olio Filetto merluzzo limone Carote vapore Frutta	Brodo vegetale con pastina Tonno Fagioli olio Frutta	Riso all'olio Polpette di tonno Insalatina mista Frutta	Pasta al ragu' di pesce Frittatina al grana padano no latte Insalatina mista Frutta

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il giovedì della 2^ settimana, mercoledì della 6^ settimana) e acqua minerale naturale.

Ogni primo piatto sarà privo di formaggio grattugiato.

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 Corsoni