

COMUNE DI LIVORNO
TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020
Maggio - Ottobre

DIETA PRIVA DI POMODORO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pastina all'olio Bocconcini di grana Carotine filange	Vellutata di zucchine con <u>orzo no pomodoro</u> Frittatina al formaggio Carote filangè	Risotto alle zucchine Sformato di verdure e patate <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	Pasta all'olio Ricotta Zucchine all'olio A richiesta della scuola stracchino	<u>Pastina all'olio</u> Bocconcini di grana Carotine filange	<u>Pastina all'olio</u> Prosciutto cotto Carote filangè
MARTEDÌ	Riso al latte <u>Polpettine di carne rossa bio in bianco</u> Verdure cotte di stagione	<u>Pastina all'olio</u> Sformato di verdure e patate <u>Instalata verde</u>	Pasta al pesto/ <u>olio</u> Tacchino al forno Zucchine all'olio	<u>Passato di verdure e legumi con orzo no pomodoro</u> Arista al forno purea	Riso al latte <u>Polpettine di carne rossa bio in bianco</u> Verdure cotte di stagione	Pasta al pesto/pasta all'olio Sformato di verdure e patate <u>Instalata verde</u>
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con legumi <u>Pizza bianca</u>	Pasta all'olio <u>Polpettine di carne rossa bio in bianco</u> Carotine lesse	<u>Passato di verdura e legumi con farro no pomodoro</u> <u>Pizza bianca</u>	<u>Pastina all'olio</u> Tacchino al forno Carote filange	<u>Passato di verdura con legumi no pomodoro</u> <u>Pizza bianca</u>	Pasta all'olio Tacchino al forno Carotine lesse
GIOVEDÌ	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Tacchino al forno Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine prosciutto cotto <u>Instalata verde</u> /finocchi gratinati	<u>Pastina all'olio</u> Petto di pollo al forno <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	Pasta al pesto/olio e grana Polpettine di ceci e verdure <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Arista al forno Verdure cotte di stagione	pasta al pesto di zucchine frittatina al formaggio <u>Instalata verde</u> /finocchi gratinati
VENERDÌ	Riso all'olio Polpettine di merluzzo <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Pane e olio o pastina all'olio</u> Polpettine di hallibut con patate	Pastina all'olio Polpette di merluzzo e verdure Carotine filange	Pastina olio e grana Sformato di hallibut e patate	Riso all'olio Polpettine di merluzzo <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Pane e olio o pastina all'olio</u> Polpettine di hallibut con patate

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Biscottini o fette biscottate

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.

COMUNE DI LIVORNO
TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020
Novembre - Gennaio

DIETA PRIVA DI POMODORO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	<u>Pastina all'olio</u> Frittata al grana padano finocchi lessi	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Bocconcini di grana Carotine lesse	<u>Pastina all'olio ricotta</u> Carotine lesse A richiesta della scuola stracchino	<u>Riso all'olio</u> Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione	<u>Pastina all'olio ricotta</u> finocchi lessi a richiesta della scuola stracchino	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione
MARTEDÌ	<u>Brodo di carne bianca con riso no pomodoro</u> Petto di pollo al forno Patatine lesse	<u>Passato di verdure con orzo no pomodoro</u> Tacchino al forno Finocchi gratinati	<u>Passato di verdure con farro no pomodoro</u> Prosciutto cotto Patine lesse	Pastina all'olio Polpettine di ceci e verdure <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Brodo di carne bianca con riso no pomodoro</u> Petto di pollo al forno Patine lesse	<u>Passato di verdure con orzo no pomodoro</u> Petto di pollo al forno Finocchi gratinati
MERCOLEDÌ	<u>Riso all'olio</u> Arista al forno Carotine filange	Pastina olio e grana padano Sformato di verdure e patate <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Passato di verdure e legumi con cereali misti no pomodoro</u> Tacchino al forno Zucchine all'olio	<u>Passato di verdure e legumi con riso no pomodoro</u> Frittata a grana padano <u>insalatina verde</u>	Pastina olio e grana padano Sformato di verdure e patate <u>Insalatina mista no pomodoro</u>
GIOVEDÌ	Riso al latte <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> <u>Insalatina mista no pomodoro</u>	<u>Passato di verdure e legumi con riso no pomodoro</u> <u>Focaccia bianca con mozzarella</u>	Riso all'olio e grana padano Petto di pollo al forno Verdure cotte di stagione	<u>Pastina all'olio</u> arista al forno Laghetto di carote	Riso al latte <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> Carotine filangè	<u>Passato di verdure e legumi con riso no pomodoro</u> <u>Focaccia bianca con mozzarella</u>
VENERDÌ	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato	<u>Crema di verdure di stagione con pastina no pomodoro</u> Polpette di merluzzo e verdure Carote filangè	<u>Brodo vegetale con cous cuos no pomodoro</u> Sformato di hallibut con patate	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo Verdure cotte di stagione	Risotto alla zucca Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Biscottini o fette biscottate

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.

COMUNE DI LIVORNO
TABELLA DIETETICA NIDI D'INFANZIA (1 - 3 ANNI) A.S. 2019/2020
Febbraio - Aprile

DIETA SENZA POMODORO

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA
LUNEDÌ	<u>Pastina all'olio</u> Frittatina al grana padano Carote filangè	<u>Vellutata di zucchine con orzo no pomodoro</u> ricotta Verdure cotte di stagione Richiesta della scuola stracchino	Risotto alle zucchine Bocconcini di grana <u>Insalata mista no pomodoro</u>	<u>Riso all'olio</u> Prosciutto cotto Zucchine all'olio A richiesta della scuola stracchino	<u>Pastina all'olio</u> Frittatina al grana padano Carote filangè	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Bocconcini di grana Verdure cotte di stagione
MARTEDÌ	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Straccetti di pollo Verdure cotte di stagione	<u>Pastina all'olio</u> Sformato di verdure e patate <u>Insalata mista no pomodoro</u>	Pastina al pesto/olio e grana Tacchino al forno Zucchine all'olio	<u>Passat di verdure e legumi con orzo no pomodoro</u> Petto di pollo al limone purea	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Tacchino al forno Verdure cotte di stagione	<u>Pastina all'olio</u> Sformato di verdure e patate <u>Insalata mista no pomodoro</u>
MERCOLEDÌ	<u>Passato di verdure e legami con riso no pomodoro</u> <u>Focaccia bianca con mozzarella</u>	riso olio e grana <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> carotine lesse	<u>Passato di verdure e legami con riso no pomodoro</u> <u>Focaccia bianca con mozzarella</u>	Pastina al pesto / olio e grana Arista al forno Carote filangè	<u>Passato di verdure e legami con riso no pomodoro</u> <u>Focaccia bianca con mozzarella</u>	riso olio e grana <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> carotine lesse
GIOVEDÌ	Riso al latte <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> Zucchine all'olio	<u>Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro</u> Prosciutto cotto <u>Instalata verde</u> /finocchi gratinati	<u>Cous cous vegetariano no pomodoro</u> Arista al forno <u>Instalata verde</u> /finocchi gratinati	<u>Pastina all'olio</u> Polpettine di ceci e verdure <u>Instalata verde</u>	Riso al latte <u>Polpette di carne rossa in bianco</u> Zucchine all'olio	<u>Passato di verdure e legumi con pastina no pomodoro</u> Prosciutto cotto <u>Instalata verde</u> /finocchi gratinati
VENERDÌ	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo <u>insalatina no pomodoro</u>	<u>Pane e olio o pastina all'olio</u> Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato	Pastina olio e grana padano Polpette di merluzzo e verdure Carote filangè	Pastina olio e grana padano Sformato di hallibut con patate	Pastina olio e grana Polpettine di merluzzo <u>insalatina no pomodoro</u>	<u>Pane e olio o pastina all'olio</u> Polpettine di hallibut con patate A richiesta sformato

Menu' previsto per il momento "primo incontro" (ore 9)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca o spremuta di arance biologiche Biscottini o fette biscottate	Yogurt alla frutta BIO	Frutta fresca biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca Biologica Biscottini o fette biscottate	Frutta fresca biologica o frullato / tritato di frutta biologico Biscottini o fette biscottate

Ogni pasto è accompagnato da pane (escluso il mercoledì della 1° settimana e 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 cottura.