

PROGRAMMA ALIMENTARE INVERNALE

Monsummano Terme 2019-2020 SCUOLA INFANZIA

	Lunedì	Martedì	mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta Rosè (pom e ricotta) Tacchino al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Riso all'olio e grana Anista al forno Spinaci/ Bietola Pane Frutta di stagione	Pasta ragu vegetale Formaggio (mozz/stracchino) Carote filangè Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Pesce croccante al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca/carote c/pasta Frittata di zucchine Insalata verde Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
2 settimana	Pasta all'olio Uova strapazzate al pomodoro Spinaci/ Bietola Pane Frutta di stagione	Passato di Legumi con Riso Formaggio (mozz/stracchino) Carote e finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta ai broccoli bianca Pesce alla mugnaia Riselli al prosciutto Pane Frutta di stagione	Pasta rosè Coscio pollo arrosto Fagiolini al vapore/al pomod Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragu di carne Patate lesse e carote all'olio Pane Frutta di stagione
3 settimana	Pasta all'ortolana Crocchette di patate Carote saltate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro Bastoncini di Pesce Rape/ Bietola Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Spinaci Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragu di carne Patate lesse e carote all'olio Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Pasta Rosè (pom e ricotta) Polpette di manzo Tris verdure al forno Pane Frutta di stagione
4 settimana	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè(pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne Hamburger di manzo Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Minestrone c pasta/riso Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Pesce croccante al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione
5 settimana	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al pomodoro Patate al vapore Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca/carote c/pasta Petto pollo al latte Tris verdure al forno Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Crocchette di patate Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al ragu Arrostio vitello Fagioli all'olio Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Formaggio (mozz/stracchino) Carote e Finocchi filangè Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

carne bianca
pesce
uova
formaggio

carne rossa
piatto unico
carne trasformata

Elab. 1 31.10.19
Elena Tomassetto

Azienda USL Toscana centro



C.F. - P. IVA 06593810481
Piazza S. Maria Nuova, 1
50122 FIRENZE
protocollo@pec.usl3.toscana.it

Dipartimento della Prevenzione
Unità Funzionale
Igiene Pubblica
e Nutrizione

RESPONSABILE f.f.
Dr.ssa Paola Piccioli
p.piccioli@uslcentro.toscana.it

Viale Matteotti, 19 -
51100 PISTOIA
Tel. 0573 352754
Fax 0573 352783

Villa Belvedere Ankuri Pucci
Via 1° Maggio 154
51010 MASSA E COZZILE
Tel. 0572 942808/12
Fax 0572 942909

Setting Val di Nievole
COORDINATORE
Dott. Ranieri Carlini
r.carlini@uslcentro.toscana.it