

PROGRAMMA ALIMENTARE INVERNALE

Monsummano Terme 2019-2020 SCUOLA PRIMARIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1 settimana	Riso all'olio e grana Arista al forno Spinaci/Bietola Pane Frutta di stagione	Riso all'olio e grana Arista al forno Spinaci/bietola Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Pesce croccante al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Ravioli al pomodoro Pesce croccante al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione
2 settimana	Passato di Legumi con Riso Formaggio (mozz/stracchino) Carote e finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Passato di Legumi con Riso Formaggio (mozz/stracchino) Carote e finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta rosè Coscio pollo arrosto Fagiolini al vapore/al pomod Pane Frutta di stagione	Pasta rosè Coscio pollo arrosto Fagiolini al vapore/al pomod Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
3 settimana	Pasta pomodoro Bastoncini di pesce Rape Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro Bastoncini di pesce Rape Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù di carne Patate lesse e carote all'olio Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Lasagne al ragù di carne Patate lesse e carote all'olio Pane Frutta di stagione
4 settimana	Pasta Rosè (pom e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pom e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Minestroneverdure pasta/ Riso Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Minestroneverdure pasta/ Riso Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione
5 settimana	Vellutata di zucca/carote c/pasta petto pollo al latte Tris verdure al forno Pane Frutta di stagione	Vellutata di zucca/carote c/pasta Petto pollo al latte Tris verdure al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Arrostic vitello Fagioli all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Arrostic vitello Fagioli all'olio Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

carne bianca	carne rossa
pesce	piatto unico
uova	carne trasformata
formaggio	

N.B. IL MENU' E' STRUTTURATO TENENDO IN CONSIDERAZIONE DEI RIENTRI A MODULO SU 2 GIORNI SETTIMANALI LU-ME e MA-GI

Elab. 1 10.10.18
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 della Nutrizione

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

Viale Matteotti, 19 -
51100 PISTOIA
Tel. 0573 352754
Fax 0573 352763

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