

PROGRAMMA ALIMENTARE ESTIVO

Monsummano Terme 2017-2018 SCUOLA INFANZIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta olio e parm Frittata di patate Piselli al prosciutto Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Bastoncini di pesce Insalata pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Bocconcini parmig. reggiano Patate e carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pizza Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione
2 settimana	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Fagiolini al vapore/al pomod Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Filetti di merluzzo gratinato Carote filate Pane Frutta di stagione	Lasagne al pomodoro Formaggio (mozz/stracchino) Insalata pomodori Pane Frutta di stagione	Minestrina di verdura con pasta Frittata con zucchine Piselli e carote saltate Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Risotto alle carote Arista al forno Patate arrosto Pane Frutta di stagione
3 settimana	Pizza Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con Pasta Petto di pollo al latte Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Insalatona con tonno, fagioli, insalata, pomodori Patate lesse Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Pasta al pesto Pisette di marzo Fagiolini vapore/pomodoro Pane Frutta di stagione	Lasagne al sugo di pesce/pesto Formaggio (mozz/stracchino) Insalata pomodori Pane Frutta di stagione
4 settimana	Risotto alla crema formaggi Prosciutto crudo/cocto Carote flange Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Piselli al prosciutto Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Tacchino arrosto Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Minestrina verdure con ferro/pasta Stracchino Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Insalata di mare c/patate e verd Pane dolce/yogurt/gelato macedonia Pasta rose
5 settimana	Pasta al ragù Pollo arrosto Patate lesse Pane Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Caciotta Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alle verdure Arrosto manzo Fagioli all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Frittata con zucchine Pomodori, carote e mais Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

	carne bianca	carne rossa
	pesce	piatto unico
	uova	carne trasformata
	formaggio	

Elab. 1 21.07.17 mod 29/9/17

Elena Tomassetto

Azienda USL Toscana Centro



C.F. - P. IVA 06593810481
Piazza S. Maria Nuova, 1
50122 FIRENZE
protocollo@pec.usl2.toscana.it
Dipartimento della Prevenzione

Unità Funzionale
Igiene Pubblica
e della Nutrizione
RESPONSABILE f.i.
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