

COMUNE DI PIETRASANTA- Pietrasanta sviluppo S.P.A. - Menù invernale scuola infanzia e Prim. - MESE 1

I valori del fabbisogno fanno riferimento alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - A.S. 2017-2018

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
<b>LUNEDI</b>	PASTA AL POMODORO/ INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO	TORTELLINI IN BRODO DI CARNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	MOZZARELLA	FRITTATA PORRI/ZUCCHINE	ARISTA AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO
	FAGIOLINI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI	FINOCCHI E CAROTE JULIENNE	CAROTE GRATINATE AL FORNO
	PANE	PANE	PANE	PANE
	CROSTATA DI MELE	YOGURT	YOGURT	FRUTTA DI STAGIONE
	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>
<b>MARTEDI</b>	RIBOLLITA	PASTA E FAGIOLI	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA AL RAGU' DI MANZO
	COSCI DI POLLO	FORMAGGIO PARMIGIANO	ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI	FRITTATA CON SPINACI
	FINOCCHI ALLA JULIENNE	CAROTE GRATINATE AL FORNO	VERDURE AL FORNO/GRATINATE	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE	PANE	PANE	PANE
	YOGURT	CROSTATA DI MELE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>
<b>MERCOLEDI</b>	TODELLI PIETRASANTINI FRESCHI	RISOTTO ALLA ZUCCA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA	ZUPPA D'ORZO
	PROSCIUTTO COTTO	PESCE ARROSTO/PIATTO/LIVORNESE	TONNO ALL'OLIO	FORMAGGIO TIPO STRACCHINO
	INSALATA VERDE	VERDURE AL FORNO/GRATINATE	INSALATA DI POMODORI	PATATE ARROSTO
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>
<b>GIOVEDI</b>	PASTA ALL'OLIO	PASTA AI BROCCOLI	LASAGNE AL RAGU' BIO	PASTA AL POMODORO/ INTEGRALE
	PLATESSA ARROSTO/PIATTO/LIVORNESE	ARROSTO DI MANZO	SCAGLIE DI PARMIGIANO	FILETTO DI PLATESSA IMPANATO
	BIETA SALTATA	PATATE ARROSTO	INSALATA MISTA	BIETOLA SALTATA AGLIO E OLIO
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>	<i>fabbisogno per il pranzo</i>
<b>VENERDI</b>	CREMA DI CECI E PASTA	PASTA AL POMODORO/ INTEGRALE	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON FARRO
	TORTINO DI PATATE	HAMBURGHIER DI MANZO/POLPETTONE	POLPETTE DI CECI	BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE
	CAROTE JULIENNE	PISELLI SALTATI	FAGIOLINI AL FORNO/GRATINATE	VERDURE AL FORNO/GRATINATE
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

VALIDATO IL 21/9/17  
 Azienda USL 12 di Viareggio  
 U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
 Dott.ssa Giovanna Camarlinghi