

PROGRAMMA ALIMENTARE ESTIVO

Monsummano Terme 2017-2018 nido 1-3 ANNI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta al pesto Ricotta Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino Patate al pomodoro Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine Prosciutto cotto Carote filangè Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne Hamburger di manzo Bietola Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato/crocchette di pesce Fagiolini all'olio Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
2 settimana	Pasta/orzo all'ortolana Uovo in camicia Carote saltate Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro Mozzarella Zucchine Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne Pollo arrosto Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Arista al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Platessa gratinato Patate Pane Frutta di stagione
3 settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne Petto pollo ai ferri Purè di patate Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Arrosto di manzo Zucchine lesse Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Passato di fagioli con farro/pasta tortino di patate Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Platessa alla mugnala Bietola Pane Frutta di stagione
4 settimana	Pastina in brodo vegetale Uovo strapazzat/pomod Piselli Pane Frutta di stagione	Cous cous di verdure Coniglio arrosto Zucchine Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta arista al forno patate arrosto Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di pesce Fagiolini all'olio Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
5 settimana	Passato di verdure con pasta Arrosto di manzo Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pappa al pomodoro Stracchino Pinimonio Pane Frutta di stagione	Passato di ceci Prosciutto cotto Pane Frutta di stagione	Riso freddo Tacchino al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Insalata di legumi e pomodori Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

carne bianca
pesce
uova
formaggio

carne rossa
piatto unico
carne trasformata
vegetariano

Elab. 1 12.07.17 mod 29/9/17
Elena Tomassetto

Azienda USL Toscana centro



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

Dipartimento della Prevenzione

Unità Funzionale
Igiene Pubblica
e della Nutrizione

RESPONSABILE I.F.

D.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