

# PROGRAMMA ALIMENTARE INVERNALE

## Monsummano Terme 2019-2020 SCUOLA INFANZIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	5 settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta Rosè (pom e ricotta) Faccino al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Riso all'olio e grana Agnello al forno Spinaci/ Bietola Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Carole e finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carole filangè Pane Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta ragu vegetale Formaggio (mozz/stracchino) Carole filangè Pane Frutta di stagione	Passato di Legumi con Riso Formaggio (mozz/stracchino) Carole e finocchi filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al broccoli bianca Pesce alla mugnara Piselli al prosciutto Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carole filangè Pane Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta ragu vegetale Formaggio (mozz/stracchino) Carole filangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al broccoli bianca Pesce alla mugnara Piselli al prosciutto Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carole filangè Pane Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Ravioli al pomodoro Pesce croccante al forno Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta rosè Coscia pollo arrosto Fagiolini al vapore/al pomod Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carole filangè Pane Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Vellutata di zucca/carole c/pasta Frittata di zucchine Insalata verde Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Lasagne al ragu di carne Coscia pollo arrosto Fagiolini al vapore/al pomod Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pom e ricotta) Pane Frutta di stagione	Pasta Rosè (pomod. e ricotta) Frittata di patate Verdure stufate Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con Pasta Pollo arrosto Carole filangè Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

carne bianca
pesce
uova
formaggio

carne rossa
pollo unico
carne trasformata

Elab. 1.31.10.19  
Elena Tomassello

Azienda USL Toscana centro



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

Dipartimento della Prevenzione  
Unità Funzionale  
Igiene Pubblica  
e Nutrizione

RESPONSABILE I.L.  
Drs.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. Renieri Carlini  
rcarlini@uslcentro.toscana.it