PROGRAMMA ALIMENTARE INVERNALE

Monsummano Terme 2017-2018 nido 1-3 ANNI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pizza Margherita	Pastina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con Pastina	Risotto alla zucca
	Prosciutto cotto	Pollo arrosto	Legumi misti caldi	Scaloppina di maiaile	Polpette di pesce
	Insalata verde	Carote al pomodoro		Patate lesse	Bietola/spinaci all'olio
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
2 settimana	Crema di patate e carote	Polenta al ragù	Passato di verdure con Pasta/farro	Pasta alle verdure	Riso e Bisi
	Frittata formaggio/uova pom		Tacchino al forno	Polpette di manzo	Merluzzo al pomodoro
	Fagiolini all'olio	Spinaci	Carote saltate	Purè di patate	Insalta verde
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
3 settimana	Pasta al pomodoro	Minestra di ceci e orzo/pasta	Pastina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta
	Mozzarella		Petto pollo ai ferri	Arista al forno	Platessa gratinata
	Carote filangè	Sformato finocchi gratinato	Fagiolini all'olio	Spinaci all'olio	Purè di patate
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane dolce/yogurt/gelato macedonia	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
4 settimana	Pastina in brodo vegetale	Risotto con verdure	Lasagne al ragù	Pasta ai broccoli	Passato di verdure con pasta
	Frittata con verdure	Coniglio arrosto		Hamburger di manzo	Platessa alla mugnaia
	Finocchi gratinati	Patate arrosto	Bietola all'olio	Carote saltate	Fagiolini al pomodoro
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane dolce/yogurt/gelato macedonia
5 settimana	Pasta al pomodoro	Crema di legumi con orzo	Pastina in brodo di carne	Passato di versure con pasta	Pasta olio e parmigiano
	Stracchino		Pollo arrosto	Arrosto di manzo	Sformato di pesce
	Insalata	Tortino di verdure e patate	Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Piselli saltati
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione

LEGGENDA

	carne bianca		carne rossa
	pesce		piatto unico
	uova		carne trasformata
	formaggio		vegetariano

Elab. 1 12.07.17 mod29/9/17
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 f.f.
Dr.ssa Paola Picciolli
p.picciolli@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

PROGRAMMA ALIMENTARE ESTIVO

Monsummano Terme 2017-2018 nido 1-3 ANNI

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

LEGGENDA

	carne bianca		carne rossa
	pesce		piatto unico
	uova		carne trasformata
	formaggio		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 f.f.
Dr.ssa Paola Picciolli
p.picciolli@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