

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER CELIACHIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta SG al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto senza farina Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Tortellini SG al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta SG Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa SG Mozzarella** Insalata verde Dolce senza glutine	Lasagne al ragù SG Prosciutto crudo SG/ caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato senza farina Cavolfiore saltato Dolce senza glutine
Mercoledì	Ravioli SG burro e salvia Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Arista al forno senza farina Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone senza farina Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta SG al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi senza farina Insalata mista Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Sformato di branzino/trota al forno con pangrattato SG Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Polpettone di carne e patate con pane/pangrattato SG Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta SG Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta SG Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta SG Polpette di spigola al forno con pangrattati SG Patate lesse Frutta di stagione	Pasta SG all'ortolana Sformato di branzino/trota al forno con pangrattato SG Carote crude/lesse** Frutta di stagione

SG= senza glutine

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

*\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)*

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento di Dietetica e  
Diagnostica Medica

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER FAVISMO (no fave e piselli)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure (senza fave e piselli) con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Prosciutto crudo/caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Polpette di branzino bio al forno Cavolfiore all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure (no piselli) Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi (senza fave e piselli) con pasta Frittata con zucchine Finocchi all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi (senza fave e piselli) con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure (senza fave e piselli) con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana (senza fave e piselli) Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Grana/parmigiano SL Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Frittata al forno SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta senza lattosio Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Patate lesse Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** senza lattosio Insalata verde Dolce senza lattosio	Pasta al ragù Prosciutto crudo/cotto SL Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce senza lattosio
Mercoledì	Pasta olio e salvia Polpette di branzino SL al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata trippata SL Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) SL Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota SL al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate SL Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata SL con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola SL al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota SL al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

SL = senza lattosio

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda OSL Toscana sud est  
Dipartimento della Prevenzione  
Epidemiologia e Controllo  
Dipartimento Medico

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	<u>Tortellini</u> al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	<u>Pizza rossa</u> Mozzarella** Insalata verde <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>	<u>Lasagne</u> al ragù Prosciutto crudo/ caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>
Mercoledì	<u>Ravioli</u> burro e salvia Polpette di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di <u>legumi</u> con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di <u>legumi</u> con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

**CONTROLLARE CHE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI SOTTOLINEATI NON  
CONTENGANO TRACCE DI FRUTTA SECCA.**

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata  
all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda USL Toscana sud-est  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Dr. Salvatore Del Conte  
 Dirigente Medico

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA AL POMODORO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù in bianco Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Tortellini all'olio Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure (senza pomodori pelati) con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Schiacciata bianca all'olio Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù in bianco/pasta al ragù in bianco Prosciutto crudo/caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato (senza concentrato di pomodoro) Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Polpette di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta alla ricotta (in bianco) Frittata al forno Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta all'ortolana in bianco Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista (NO POMODORI) Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi (senza pomodori pelati) con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate in bianco Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi (Senza pomodori pelati) con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure (senza pomodori pelati) con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana in bianco Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento di Prevenzione  
Dressalena Del Cioldolo  
Dipartimento Medico

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA A CROSTACEI E MOLLUSCHI

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Prosciutto crudo/ caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Polpette di branzino bio al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda USL Toscana sud est  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Dirigente Medico

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA AL PESCE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Prosciutto crudo/ caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Frittata al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Parmigiano reggiano Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Petto di pollo panato Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di legumi Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\***Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)

Azienda USL Toscana sud est  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Dr.ssa Irene Del Giordano  
 Dirigente Medico



# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Frittata al forno senza latte e formaggio Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Frittata al forno senza latte e formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Patate lesse Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto SL Insalata verde Dolce senza latte e derivati	Pasta al ragù Prosciutto crudo/cotto SL Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce senza latte e derivati
Mercoledì	Pasta olio e salvia Polpette di branzino SL al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata trippata senza latte e formaggio Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) SL Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota SL al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate senza latte e formaggio Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata senza latte e formaggio con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola SL al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota SL al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

SL = senza latte e derivati

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda Sanitaria  
 Dipartimento di  
 Prevenzione  
 Servizio di  
 Igiene e  
 Sanità Pubblica



# MENU' INVERNALE

## MENU' PER ALLERGIA ALL'UOVO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Polpette di legumi senza uova Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce senza uova o budino alla vaniglia/cioccolato	Pasta al ragù Prosciutto crudo/ caciotta Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce senza uova o budino alla vaniglia/cioccolato
Mercoledì	Pasta burro e salvia Polpette di branzino senza uova al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Petto di pollo panato (solo pangrattato) Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arista al forno Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Arista agli aromi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota senza uova al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate senza uova Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Mozzarella Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Ricotta Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger senza uova al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola senza uova al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota senza uova al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

**NON SOMMINISTRARE MAI IL GRANA PADANO PERCHÉ CONTIENE IL LISOZIMA DA  
UOVO, MA SOLO PARMIGIANO REGGIANO!**

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata  
all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda USL Toscana sud est  
Dipartimento della Prevenzione  
Dipartimento Dietroncologia  
Dipartimento Medicina

# MENU' INVERNALE

## MENU' PER PRIVO DI CARNE DI MAIALE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al ragù Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Tacchino arrosto Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Coscio di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al ragù Caciotta/parmigiano Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Brasato Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Polpette di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo panato Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al limone Fagioli lessi Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Sformato di legumi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di carne e patate Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Hamburger al forno Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

*\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)*

Azienda per l'assistenza  
 Dipartimento di  
 Lezioni del  
 Medicina Medica

# MENU' INVERNALE

## MENU' PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Caciotta Carote lesse Frutta di stagione	Risotto ai piselli* e carote Uova strapazzate Cavolfiore saltato Frutta di stagione	Risotto ai porri Girelle di frittata con formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Passato di verdure con pasta Frittata al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pizza rossa Mozzarella** Insalata verde Dolce	Lasagne al pomodoro Caciotta/parmigiano Verza/insalata Frutta di stagione	Risotto agli spinaci* Uova al pomodoro Cavolfiore saltato Dolce
Mercoledì	Ravioli burro e salvia Polpette di branzino al forno Pisellini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata trippata Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Tris di verdure Frutta di stagione	Pasta all'olio Fagioli al pomodoro Finocchi trifolati Frutta di stagione
Giovedì	Pasta al pesto bianco (cavolfiore) Sformato di legumi Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di legumi Finocchi lessi/crudi** Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata con zucchine Pisellini* saporiti Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Bietola* saltata Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Stracchino Patate lesse Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Polpette di spigola al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Sformato di branzino/trota al forno Carote crude/lesse** Frutta di stagione

*\* i piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine*

**\*\*Variazioni per le scuole dell'infanzia (carote e finocchi lesse, mozzarella a fette)**

Azienda USL Toscana centrale  
 Dipartimento della Prevenzione  
 Dr. ss. Irene Del Giudice  
 Dirigente Medico

