

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER CELIACHIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina SG in brodo vegetale Arista al forno senza farina Patate lesse Frutta di stagione	Pasta SG al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta SG con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta SG al pomodoro Brasato senza farina Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta SG all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta SG Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce senza glutine
Mercoledì	Passato di ceci con riso Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Purè di patate Frutta di stagione	Pasta SG in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone senza farina Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini di pane SG Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Tacchino al forno senza farina Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta SG all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce senza glutine	Lasagne SG al ragù Ricotta Caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa SG Prosciutto cotto SG Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno con pangrattato SG Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta SG all'ortolana Petto di pollo panato con pangrattato SG Finocchi gratinati con pangrattato SG Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno con pangrattato SG Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno con pangrattato SG Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta SG con lenticchie Polpettone al forno con pane/pangrattato SG Insalata mista 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)**

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER FAVISMO (no fave e piselli)

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale (senza piselli) Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale (senza fave e piselli) Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure (no piselli) Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Passato di verdure (senza fave e piselli) con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino bio al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure (senza fave e piselli) con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Ricotta Caponata di verdure (no piselli) Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure (senza fave e piselli) Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana (senza fave e piselli) Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Carote all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno Insalata mista 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)**

Dipartimento di Scienze della Nutrizione e della Alimentazione
 Università degli Studi di Bari
 Via Grottole, 100 - 70126 Bari (BA)
 Tel. 080/5310111 - Fax 080/5310112
 E-mail: dsn@uniba.it

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* SL Ricotta senza lattosio Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella senza lattosio Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno SL Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate SL Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP SL Finocchi crudi/lessi** Dolce senza lattosio
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino al forno SL Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata SL Fagiolini* all'olio Dolce senza lattosio	Pasta al ragù Ricotta senza lattosio Caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto SL Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno SL Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati SL Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno SL Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno SL Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno senza latte Insalata mista 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)**

MENU' PRIMAVERILE
MENU' PER ALLERGIA ALLA FRUTTA SECCA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>
Mercoledì	Passato di <u>ceci</u> con <u>orzo</u> Polpette di branzino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio <u>Dolce senza tracce di frutta secca</u>	<u>Lasagne</u> al ragù Ricotta caponata di verdure Frutta di stagione	<u>Pizza rossa</u> Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con <u>lenticchie</u> Polpettone al forno Insalata mista 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 LUL + ... sud est
Dipartimento di Prevenzione
Drs. Salvatore Del Ciomello
Urgente Medico

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER ALLERGIA AL POMODORO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale (senza passata di pomodoro) Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale (senza pomodori pelati) Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al ragù vegetale (senza pomodori pelati) Brasato (senza concentrato di pomodoro) Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di patate Insalata mista (no pomodori) Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci senza pomodoro con orzo Polpette di branzino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale (senza pomodori pelati) Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure (senza pomodori pelati) con crostini Uova strapazzate in bianco Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata al forno Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al ragù in bianco o pasta al ragù bianco Ricotta Caponata di verdure senza pomodori Frutta di stagione	Schiacciata bianca all'olio Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure (senza pomodori pelati) Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana (senza pomodori pelati) Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie (senza pomodori pelati) Polpettone al forno Insalata mista (no pomodori) 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. Salvatore Del Giudice
 Dirigente Medico

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER ALLERGIA A MOLLUSCHI E CROSTACEI

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino bio al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Ricotta caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno Insalata mista 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 Sanitaria
 Dipartimento di
 Diagnostica Medica
 Dr. Sassano Del Ciondolo

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER ALLERGIA AL PESCE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di legumi Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Ricotta caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Uova al pomodoro Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Petto di pollo al limone Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Ricotta Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno Insalata mista 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
 Azienda USL Toscana sud est
 Dipartimento della Prevenzione
 Dr. ss. Irene Del Ciondolo
 Dirigente Medico

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* SL Uova strapazzate Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Polpette di legumi (senza latte e derivati) Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno senza latte e formaggio Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate senza latte e formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Prosciutto cotto SL Finocchi crudi/lessi** Dolce senza latte e derivati
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino al forno senza latte e formaggio Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata senza latte e formaggio Fagiolini* all'olio Dolce senza latte e derivati	Pasta al ragù Uova al pomodoro Caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto SL Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno senza latte e formaggio Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati (con solo pangrattato) Frutta di stagione	Risotto allo zafferano SL Sformato branzino/trota senza latte e formaggio Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno senza latte e formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno senza latte e formaggio Insalata mista 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 USL Toscana sud-est
 Dipartimento della Prevenzione
 Dirigente Medico
 Dr. Sassone Del Ciondolo

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PER ALLERGIA ALL'UOVO

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Petto di pollo panato (senza uova) Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce senza uova o budino alla vaniglia/cioccolato
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino senza uova al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Polpette di legumi (senza uova) Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Parmigiano reggiano Fagiolini* all'olio Dolce senza uova o budino alla vaniglia/cioccolato	Pasta al ragù Ricotta Caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota senza uova al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato (senza uova) Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota senza uova al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino senza uova al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone senza uova al forno Insalata mista 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)**

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PRIVO DI CARNE DI MAIALE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo panato Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Brasato Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscio di pollo arrosto Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Bocconcini di tacchino al limone Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al ragù Ricotta caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Affettato di tacchino o pollo/bresaola Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Petto di pollo panato Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Polpettone al forno Insalata mista 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)**

Dirigente Medico
 Dr.ssa Irene Del Ciondolo
 Dipartimento di Prevenzione
 Azienda USL di Bologna

MENU' PRIMAVERILE

MENU' PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso in crema di spinaci* Ricotta Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Stracchino Patate lesse Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Carote crude/lesse** Frutta di stagione	Pasta con la ricotta Frittata al forno Bis di verdure Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Bietola* saltata Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di patate Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Sformato di legumi al forno Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Vellutata di piselli* con pasta Parmigiano reggiano DOP Finocchi crudi/lessi** Dolce
Mercoledì	Passato di ceci con orzo Polpette di branzino al forno Purè di patate Frutta di stagione	Pasta in salsa rosè Burger vegetale Bietola* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Frittata trippata Fagiolini* all'olio Dolce	Lasagne al pomodoro Ricotta caponata di verdure Frutta di stagione	Pizza rossa Robiola/formaggio spalmabile Insalata verde Frutta di stagione	Risotto alle verdure Sformato di branzino/trota al forno Bietola* all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'ortolana Polpette di legumi Finocchi gratinati Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sformato branzino/trota al forno Pisellini* saltati Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di branzino al forno Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Ricotta Insalata mista 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 ovest
 Dipartimento della Prevenzione
 Dr. ~~Stefano~~ ~~Ucci~~ ~~Giordano~~
 Dirigente Medico

