

PROGRAMMA ALIMENTARE INVERNALE

	Lunedì	Martedì	mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta Rosè (pom e ricotta)	Riso all'olio e grana	Pasta ragù vegetale	Ravioli al pomodoro	Vellutata di zucca/carote c/pasta
	Tacchino al forno	Arista al forno	Formaggio Mozzarella	Pesce croccante al forno	Frittata di zucchine
	Fagiolini al vapore	Spinaci	Carote filangè	Purè di patate	Insalata verde
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt
2 settimana	Pasta all'olio	Passato di Legumi con Riso	Pasta ai broccoli bianca	Pasta rosè	Lasagne al ragù di carne
	Uova strapazzate al pomodoro	Formaggio Stracchino	Pesce alla mugnaia	Coscio pollo arrosto	
	Bietola	Carote e finocchi filangè	Piselli al prosciutto	fagiolini al vapore/al pomod	Patate lesse e carote all'olio
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
3 settimana	Pasta all'ortolana	Pasta pomodoro	Risotto al pomodoro	Lasagne al ragù di carne	Pasta Rosè (pom e ricotta)
	Formaggio fresco	Bastoncini di Pesce	Frittata al formaggio		Polpette di manzo
	Carote saltate	Rape/ Bietola	Spinaci	Patate lesse e carote all'olio	Tris verdure al forno
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione
4 settimana	Passato di ceci con Pasta	Pasta Rosè(pomod. e ricotta)	Pastina in brodo di carne	Minestrone c pasta/riso	Ravioli al pomodoro
	Pollo arrosto	Frittata di patate	Hamburger di manzo	Prosciutto cotto	Pesce croccante al forno
	Carote filangè	Verdure stufate	fagiolini al vapore	Insalata verde	Purè di patate
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
5 settimana	Pastina in brodo vegetale	Vellutata di zucca/carote c/pasta	Passato di legumi con pasta	Pasta al ragù	Riso al pomodoro
	Merluzzo al pomodoro	Petto pollo al latte	Frittata al prosciutto cotto	Arrosto vitellone	Formaggio Stracchino
	Patate al vapore	Tris verdure al forno	Spinaci	Fagioli all'olio	Carote e Finocchi filangè
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione

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 Nutrizione

RESPONSABILE f.f.
Dr.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