



Menu Scuole Comune di LIVORNO Primaria- Infanzia

Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Tortellini in brodo vegetale	Sedanini ai formaggi	Penne al pomodoro	Passato di verdura con legumi e riso	Fusilli all'olio
	Ricotta	Cotoletta di pollo della casa	Bocconcini di tacchino con aromi	Pizza	Polpette di tonno
	Pisellini in brasiera	Zucchine e carote al forno	Bastoncini di carote crude		Spinaci saltati
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane ai cereali	Pane	Pane		Pane
2 SETTIMANA	Riso al pomodoro	Passato di verdura con pasta	Sedanini al ragù di verdura	Lasagne al pesto	Crema di zucca con cereali (riso/farro/orzo)
	Frittata al formaggio	Hamburger di tacchino/pollo	Polpettine di carne rossa	Bocconcini di grana	Platessa dorata della casa
	Broccoli saltati	Insalata verde	Piselli in brasiera	Finocchi e carote filange'	Patate arrosto
	Frutta di stagione	Torta margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Passato di verdure e legumi con pastina	Gnocchetti sardi rose'	Riso al latte	Vellutata di piselli con pastina	Fusilli all'olio
	Prosciutto cotto	Torta di ceci	Crocchete di merluzzo	Tacchino al forno	Mozzarella
	Fagiolini al pomodoro	Insalata mista con finocchi	Bastoncini di carote crude	Zucchine e carote al forno	Cavolfiore gratinato
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane ai cereali	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Penne al ragù di verdure	Sedanini rigati al ragù	Passato di verdura con crostini	Caserecce all'olio	Risotto alla parmigiana
	Bocconcini di grana	Sformato di verdure al forno	Scaloppina di pollo/tacchino al limone	Polpettone	Burger al tonno
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Fagiolini in umido	Insalata mista con finocchi	Pisellini al pomodoro
	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
5 SETTIMANA	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Fusilli all'olio	Passato di verdura e legumi con cereali (riso/farro/orzo)	Riso al latte	Crema di carote con pastina
	Frittata al grana	Spinacina della casa	Pizza	Arista al forno	Bocconcini di merluzzo al pomodoro
	Insalata mista con finocchi	Piselli e carote in brasiera		Cavolfiore al pomodoro	Patate al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane		Pane	Pane ai cereali
6 SETTIMANA	Penne al ragù di lenticchie	Risotto allo zafferano	Passato di verdure con riso	Caserecce al pesto	Sedanini al ragù di pesce
	Stracchino	Plumcake di legumi con ketchup	Crocchette tonno e patate	Hamburger di pollo/tacchino	Frittata al forno
	Verdure cotte (bietola/spinaci)	Insalata verde	Bastoncini di carote crude	Finocchi gratinati	Fagiolini al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.