

Menu Scuole Comune di LIVORNO NIDO

Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	1 SETTIMANA	Pastina in brodo vegetale	Pasta ai formaggi	Pasta al pomodoro	Passato di verdura e legumi con riso	Pasta all'olio
		Ricotta	Cotoletta di pollo della casa	Bocconcini di tacchino con aromi	Pizza	Polpette di merluzzo
		Purè di piselli	Zucchine e carote al forno	Carote lesse		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	Pasta al ragù di verdure	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	Purè di piselli	Finocchi e carote filange' cotti	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	Pasta rose'	Riso al latte	Vellutata di piselli con pastina	Pasta all'olio
		Prosciutto cotto	Torta di ceci	Croccole di merluzzo	Tacchino al forno	Mozzarella
		Fagiolini al pomodoro	Insalata verde	Carote lesse	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	Pasta al ragù di verdure	Pasta al ragù	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio	Risotto alla parmigiana
		Bocconcini di grana	Sformato di verdure al forno	Scaloppina di pollo/tacchino al limone	Polpettone	Filetto di merluzzo
		Finocchi gratinati	Purè di patate	Fagiolini in umido	Insalata verde	Purè di piselli
		Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
		Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	5 SETTIMANA 6 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta 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 verde	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
		Pasta al ragù di lenticchie	Risotto allo zafferano	Passato di verdure con riso	Pasta al pesto	Pasta al ragù di pesce
		Stracchino	Plumcake di legumi con ketchup	Crocchette merluzzo e patate	Hamburger di pollo/tacchino	Frittata al forno
		Verdure cotte (bietola/spinaci)	Insalata verde	Carote lesse	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.