

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett.	Minestrina brodo vegetale Frittata Piselli frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Fagioli olio/pomodoro verdure vapore frutta fresca	Pasta pomodoro Rollè di tacchino Mix di insalata frutta fresca	PIATTO UNICO riso basmati Seppioline al pomodoro Bis di verdura broccoli e carote frutta fresca	Crema di zucca e porri con pastina ricotta verdure miste in forno frutta fresca
SPUNTINO	Frutta fresca	Schiacciata	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2° Sett.	Ravioli burro e salvia Lenticchie stufate Carote saltate Frutta fresca	Gnocchetti sardi ai 4 formaggi Crocchette di verdura insalata Frutta fresca	Crema di verdure con pastina/orzo Omelette pr cotto Zucca in forno/stufata Torta casalinga	Minestrina in brodo di verdure fresche Fil. pesce alla mugnaia Patate vapore Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro Bocconcini di pollo dorato Bis di verdure Frutta fresca
SPUNTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	yogurt	Frutta fresca	Pane e olio
3° Sett.	Riso zucca polpette di vitellone al pomodoro Piselli saltati Frutta fresca	Crema di ceci con pastina Robiola o primo sale verdura saltata Frutta fresca	Pasta al pesto invernale Frittata Carote stufate Frutta fresca	Passato verdure Pizza margherita frutta fresca	Pasta ricotta e pomodoro Crocchette di pesce al forno Finocchi filè
SPUNTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Schiacciata	Frutta fresca	Yogurt
4° Sett.	Crema di piselli con pastina Parmigiano Verdure saltate Frutta fresca	Pasta in salsa di verdure Medaglioni di ceci e zucca Carote filè Frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Pollo arrosto Purea di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo strapazzato/frittata Carote e fagiolini saltati Frutta fresca	Riso parmigiana Bocconcini Pesce pomodoro Verdura vapore frutta fresca
SPUNTINO	Frutta fresca	PANE E OLIO	Frutta fresca	torta casalinga	Frutta fresca

IL PANE TOSCANO E INTEGRALE TUTTI I IGIORNI.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico

VALIDAZIONE AZIENDA USL TOSCANA CENTRO SOS Att. Tecnico Assistenziali Dietetica Professionale Dietista Dott.ssa Elena Tomassetto (07.10.2024)