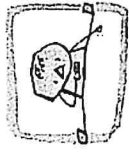

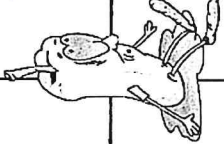
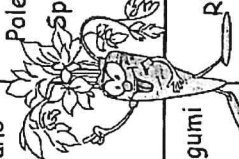







# Comune di Stazzema

AU VI A U

## MENU' INVERNALE NIDO - INFANZIA - PRIMARIA - SEC. 1° GRADO

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	 <p>Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto Insalata verde Frutta</p>	 <p>Risotto con zucca Frittata Carote trifolate Frutta</p>	 <p>Passato di verdura * Platessa impanata* Fagiolini* Yogurt</p>	<p>Pasta burro e parmigiano Pollo arrosto Spinaci saltati* Frutta</p>	 <p>Polenta olio e parmigiano Spezzatino con piselli* Frutta</p>
Seconda	 <p>Pasta al pomodoro Sformatini di verdura* Fagiolini all'olio* Frutta</p>	<p>Minestrina in brodo Pizza Insalata mista Frutta</p>	<p>Lasagne al ragù * Mozzarelline Carote crude Frutta</p>	<p>Passato di verdura e legumi con crostini* Filetto di merluzzo impanato* Patate/Purè Frutta</p>	<p>Risotto al pomodoro Arista Finocchi filangè Macedonia di frutta</p>
Terza	 <p>Passato di verdura e legumi* Platessa* impanata Patate al forno Frutta</p>	 <p>Lasagne al ragù * Formaggio spalmabile Fagiolini* Frutta</p>	<p>Pasta all'arrabbiata Frittata Carote saltate Torta al cioccolato</p>	<p>Pasta al pesto Polpettine di carne Insalata Frutta</p>	 <p>Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Spinaci saltati* Frutta</p>
Quarta	 <p>Pizza Prosciutto crudo Insalata Frutta</p>	<p>Pasta al prosciutto Filetto di merluzzo impanato Carote saltate Frutta</p>	<p>Pasta burro e parmigiano Lonza al forno Piselli Frutta</p>	<p>Minestra di verdura* Bocconcini di pollo Purè di patate Yogurt</p>	<p>Tortellini in brodo Polpettone* Carote e finocchi filangè Frutta</p>

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE  
Ogni giorno verrà servito il pane.

VALIDATO IL 05/11/2014  
Azienda USL 12 di Viareggio  
U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dott.ssa Giovanna Camarlinghi

AZIENDA USL N° 12 DI VIAREGGIO  
Dipartimento di Prevenzione  
U.O.S. Igiene Alimenti e Nutrizione  
IL RESPONSABILE  
Dott.ssa Giovanna Camarlinghi

# Comune di Stazzema

## MENU' ESTIVO NIDO - INFANZIA - PRIMARIA - SEC. 1° GRADO

ALL' A4

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	Riso in bianco Sformato di verdura Insalata Frutta	Minestrone di verdura* Pizza Carote crude Yogurt	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Piselli* Frutta	Pasta al tonno Caprese Frutta	Ravioli burro e salvia Fil. di merluzzo impanato* Insalata Frutta
Seconda	Pasta al pomodoro Cotoletta di suino Spinaci* Frutta	Lasagne al forno con ragù* Caciotta Carote filange Frutta	Passato di verdura e legumi* Filetto di merluzzo impanato* Patate arrosto Frutta	Pasta al sugo di verdura Tacchino arrosto Insalata mista Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata al form. Bieta* Dolce
Terza	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Fagiolini* Budino	Pasta alle zucchini Sformato di patate Bieta saltata* Frutta	Lasagne* Prosciutto crudo Insalata mista Frutta	Riso al burro e parmigiano Arista Carote filange Dolce	Pasta al pesto Tonno, fagioli, pomodori Frutta
Quarta	Minestrina in brodo Pizza margherita Carote crude Frutta	Insottito di verdura Frittata al form. Fagiolini* Frutta	Pasta al ragù Piatto freddo Tris di verdure Dolce	Pasta pomodoro e mozzarella Filetto di merluzzo impanato* Insalata Frutta	Pasta bianca Spezzatino di vitellone Piselli* Frutta

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE  
Ogni giorno verrà servito il pane.

VALIDATO IL 05/11/2014  
Azienda USL 12 di Viareggio  
U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dott.ssa Giyanna Camarlinghi

AZIENDA USL N° 12 DI VIAREGGIO  
Dipartimento di Prevenzione  
U.O.S. Igiene Alimenti e Nutrizione  
IL-RESPONSABILE  
Dott.ssa Giyanna Camarlinghi