

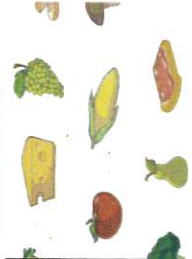


N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Pomodori Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore* Dolce Pane	Tortelli al ragù (tortellini nidi e materne) Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di suino impanata Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Filetto di platessa impanata* Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Arista al forno Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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 LATTOSI), 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 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

29/5/2023
 BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 U.O. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Dipartimento di Prevenzione
 Azienda Versilia
 Ospedale di Forte dei Marmi



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
 PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO CARNE DI MAIALE



	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini al vapore * Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Pomodori Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore * Dolce Pane	Pasta al ragù di manzo Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Legumi all'olio Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle verdure Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato* Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Formaggio Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane

N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

28/11/2023
BEATRICE BRUNI
 Direzione Medico e Nutrizione
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda Usl Toscana
 Azienda Usl Toscana
 Zona Versilia
 Pontedera



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 LATTOSI), 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 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO POMODORO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde s/pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Bocconcini di pollo panati al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Spinaci/pisellini al vapore* Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore* Dolce Pane	Tortelli (tortellini nidi e materne) al ragù bianco s/pomodoro Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Insalata Verde Frutta di stagione Pane	Pasta olio e basilico s/pomodoro Cotoletta di suino impanata Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno s/pomodoro Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* s/pomodoro Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Filetto di platessa impanata* Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Arista al forno Carote filangè Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro s/pomodoro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al formaggio s/pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* s/pomodoro Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* Spinaci/pisellini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

28/5/2023
BEATRICE BRUNI
 U.E. Igigie Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Dipartimento di Prevenzione
 Zona Verde
 Località



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO PESCE



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di patate Fagiolini al vapore * Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Pomodori Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore * Dolce Pane	Pasta al ragù Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di suino impanata Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Burger di legumi Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Arista al forno Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Formaggio Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Burger di legumi Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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 LATTOSI), 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 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

28/5/2023
BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Toscana
 Dipartimento di Prevenzione
 Zona Versilia
 Portofino



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO LATTE E DERIVATI

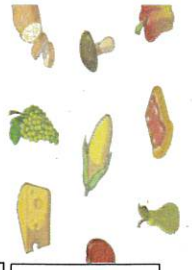


N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano s/latticini Frittata s/latticini Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati al forno Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Pesce al forno Pomodori Dolce s/latticini Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore* Dolce s/latticini Pane	Pasta al ragù Frittata di verdure s/latticini Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Prosciutto cotto s/latticini Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di suino impanata Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Polpette di ceci s/latticini Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine di oliva Tortino di verdure* s/latticini Pisellini al vapore* Dolce s/latticini Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Pesce al forno Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Filetto di platessa impanata* Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Arista al forno Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro s/latticini Frittata s/latticini Carote filangè Dolce s/latticini Pane	Pasta olio e salvia Polpette di patate s/latticini Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Pasta al pomodoro Tortino di verdure s/latticini Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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 del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di 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 sensibilità. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

28/5/2023
 BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Dipartimento di Prevenzione
 Zona Versilia



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO UOVA



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Mozzarella/ricotta Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Filetto di merluzzo gratinato* s/ uovo Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo impanati al forno s/ uovo Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Pesce al forno s/ uovo Pomodori Dolce s/ uovo Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Hamburger di manzo Fagiolini al vapore* Dolce s/ uovo Pane	Pasta al ragu' Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di suino impanata s/ uovo Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Polpette di ceci s/ uovo Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Riso all'olio extravergine di oliva Tortino di verdure* s/ uovo Pisellini al vapore* Dolce s/ uovo Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extravergine di oliva Bocconcini di pollo al limone Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta all'olio extravergine di oliva Filetto di platessa impanato* s/ uovo Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Arista al forno Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Ricotta/stracchino Carote filangè Dolce s/ uovo Pane	Pasta burro e salvia Polpette di patate s/ uovo Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Pasta al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragu' di mare* Stracchino/mozzarella Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* s/ uovo Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* s/ uovo Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane

28/5/2023
BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL Toscana nord ovest
 Zona Versilia



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 LATTOSI), 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
 PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
NO CARNE DI TUTTI I TIPI



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini al vapore * Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Tortino di verdure* Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Pomodori Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Formaggio Fagiolini al vapore * Dolce Pane	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Legumi all'olio Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle verdure Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al tonno Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato* Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Formaggio Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di mare* Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Filetto di platessa impanato al limone* Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

28/5/2023
 BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Dipartimento di Prevenzione
 Zona Versilia
 SSS



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
 PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
VEGETARIANO



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Polpette di patate Fagiolini al vapore * Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Tortino di verdure* Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Grana Pomodori Dolce Pane
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva Formaggio Fagiolini al vapore * Dolce Pane	Pasta al pomodoro Ricotta Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Legumi all'olio Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro e basilico Frittata alle verdure Insalata verde Frutta di stagione Pane
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Polpette di ceci Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* Pisellini al vapore* Dolce Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Mozzarella Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Formaggio Carote filangè Frutta di stagione Pane
GIOVEDI'	Pasta al pesto Burger di legumi Carote filangè Frutta di stagione Pane	Pasta all'olio extra vergine di oliva Formaggio Pomodori Frutta di stagione Pane	Insalata fredda di orzo/riso/farro Frittata al formaggio Carote filangè Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Polpette di patate Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane
VENERDI'	Lasagne al pomodoro Stracchino Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Uova sode Zucchine e carote Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Formaggio Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Burger di legumi Fagiolini all'olio* Frutta di stagione 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 LATTOSI), 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 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. (*) **PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO**

28/5/2023
 BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 U.T. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Toscana Nord ovest
 Zola Versilia



MENU' ESTIVO COMUNE DI FORTE DEI MARMI A.S. 2022/2023
PER NIDI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
SENZA GLUTINE (S/G)



N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano s/g Frittata al formaggio s/g Insalata Verde e Pomodori s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pesto s/g Filetto di merluzzo gratinato* s/g Fagiolini al vapore* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Bocconcini di pollo panati al forno s/g Zucchine all'olio s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta all'olio extra vergine di oliva s/g Grana s/g Pomodori s/g Dolce s/g Pane s/g
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva s/g Hamburger di manzo s/g Fagiolini al vapore* s/g Dolce s/g Pane s/g	Ravioli al ragu' s/g Ricotta s/g Insalata di lattuga e radicchio s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Lasagne al pesto s/g Prosciutto cotto s/g Insalata verde s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro e basilico s/g Cotoletta di suino impanata s/g Insalata verde s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
MERCOLEDI'	Pasta al tonno s/g Polpette di ceci s/g Zucchine all'olio s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Risotto alla parmigiana s/g Tortino di verdure* s/g Pisellini al vapore* s/g Dolce s/g Pane s/g	Pasta all'olio extra vergine di oliva s/g Mozzarella s/g Fagiolini al vapore* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pesto s/g Bocconcini di pollo al limone s/g Carote filangè s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
GIOVEDI'	Pasta al pesto s/g Filetto di platessa impanata* s/g Carote filangè s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta all'olio extra vergine di oliva s/g Arista al forno s/g Pomodori s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Insalata fredda di riso s/g Frittata al formaggio s/g Carote filangè s/g Dolce s/g Pane s/g	Ravioli burro e salvia s/g Polpette di patate s/g Zucchine trifolate s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g
VENERDI'	Lasagne al pomodoro s/g Stracchino s/g Insalata verde s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al ragu' di mare* s/g Uova sode s/g Zucchine e carote s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta alle zucchine s/g Filetto di platessa impanato al limone* s/g Pomodori s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Filetto di merluzzo gratinato* s/g Fagiolini all'olio* s/g Frutta di stagione s/g Pane s/g



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 LATTOSI), 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. (*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO

29/15/2023
 BEATRICE BRUNI
 Dirigente Medico
 U.E. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Azienda USL
 Toscana
 Zona Versilia
 Nord ovest





N.B.: Come da accordi in Commissione Mensa una volta al mese a rotazione sulle scuole verrà introdotta la pizza

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto allo zafferano ^{1,3,7} Frittata al formaggio ^{3,7} Insalata Verde e Pomodori Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} Filetto di merluzzo gratinato* ^{1,3,4} Fagiolini al vapore * Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al pomodoro ^{1,3,7,9} Bocconcini di pollo panati al forno ^{1,3} Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane ¹	Pasta all'olio extra vergine di oliva ^{1,3,7} Grana ^{3,7} Pomodori Dolce ^{1,3} Pane ¹
MARTEDI'	Pasta all'olio extra vergine di oliva ^{1,3,7} Hamburger di manzo Fagiolini al vapore * Dolce ^{1,3} Pane ¹	Tortelli al ragù (tortellini nidi e materne) ^{1,3,7,8,9} Ricotta ⁷ Insalata di lattuga e radicchio Frutta di stagione Pane ¹	Lasagne al pesto ^{1,3,5,7,8} Prosciutto cotto ^{1,7} Insalata verde Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al pomodoro e basilico ^{1,3,7,9} Cotoletta di suino impanata ^{1,3} Insalata verde Frutta di stagione Pane ¹
MERCOLEDI'	Pasta al tonno ^{1,4} Polpette di ceci ^{1,3,7} Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane ¹	Risotto alla parmigiana ^{1,3,7} Tortino di verdure* ^{1,3,7} Pisellini al vapore* Dolce ^{1,3} Pane ¹	Pasta all'olio extra vergine di oliva ^{1,3,7} Mozzarella ⁷ Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} Bocconcini di pollo al limone ¹ Carote filangè Frutta di stagione Pane ¹
GIOVEDI'	Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} Filetto di platessa impanata* ^{1,3,4} Carote filangè Frutta di stagione Pane ¹	Pasta all'olio extra vergine di oliva ^{1,3,7} Arista al forno Pomodori Frutta di stagione Pane ¹	Insalata fredda di riso/orzo/farro ^{1,7} Frittata al formaggio ^{3,7} Carote filangè Dolce ^{1,3} Pane ¹	Ravioli burro e salvia ^{1,3,7,9} Polpette di patate ^{1,3,7} Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane ¹
VENERDI'	Lasagne al pomodoro ^{1,3,7,9} Stracchino ⁷ Insalata verde Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al ragù di mare* ^{1,4,9} Uova sode ³ Zucchine e carote Frutta di stagione Pane ¹	Pasta alle zucchine ^{1,3,7} Filetto di platessa impanato al limone* ^{1,3,4} Pomodori Frutta di stagione Pane ¹	Pasta al pomodoro ^{1,3,7,9} Filetto di merluzzo gratinato* ^{1,3,4} Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane ¹

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(1), CROSTACEI (2), UOVA(3), PESCE(4), ARACHIDI(5), SOIA(6), LATTE (INCLUSO LATTOSI(7)), FRUTTA A GUSCIO (8), SEDANO (9), SENAPE (10), SEMI DI SESAMO(11), ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro (12), LUPINI (13), 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.

(*) PRODOTTO E/O INGREDIENTI UTILIZZATI DI TIPO SURGELATO

28/5/2023
BEATRICE BRUNI
Dipartimento di Prevenzione
DIREZIONE REGIONALE DI PREVENZIONE
DIREZIONE REGIONALE DI PREVENZIONE
Zona Versilia
Toscana
Indirizzo

