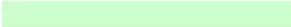
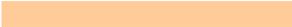
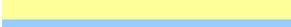


PROGRAMMA ALIMENTARE A.S. 2021-2022 PRIMAVERILE/ESTIVO: DIETA SENZA GLUTINE SCUOLA PRIMARIA - INFANZIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA DAL 27 SETTEMBRE AL 01 OTTOBRE	PASTA S/GLUT PANNA E PROSCIUTTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA S/GLUT FANTASIA	PASTA S/GLUT AL PESTO	PASTA S/GLUT CON ZUCCHINE
	ARISTA AL FORNO	FRITTATA AL PROSCIUTTO S/GLUT		CROCCHETTE DI PESCE	PETTO DI POLLO AGLI AROMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	SPINACI SALTATI	POMODORI	INSALATA VERDE	CAROTE FILANGE'
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT
2° SETTIMANA DAL 4 ALL'08 OTTOBRE	GNOCCHI S/GLUTAL POMODORO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PASTA S/GLUT ALL'ORTOLANA	VELLUTATA DI CECI CON FARRO-RISO/INSALATA DI FARRO-RISO	PASTA S/GLUT OLIO
	CAPRESE	HAMBURGER S/GLUT	FRITTATA	PESCE AL FORNO S/GLUT	PETTO DI POLLO ALLA SALVIA
		CAROTE SALTATE	PATATE ARROSTO	INSALATA VERDE	PISELLI AL PROSCIUTTO
	DOLCE S/GLUT	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	
3° SETTIMANA DAL 11 AL 15 OTTOBRE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA S/GLUT PRIMAVERA	PASTA S/GLUT AL POMODORO	PASTA S/GLUT OLIO	PENNE S/GLUT AL RAGU'
	FRITTATA AL FORMAGGIO	ARISTA	TONNO	TACCHINO AL FORNO	PARMIGIANO/PECORINO
	POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI E POMODORI	SPINACI SALTATI	INSALATA VERDE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	DOLCE S/GLUT	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT
4° SETTIMANA DAL 18 AL 22 OTTOBRE	PASTA S/GLUT AL RAGU'	PASTA S/GLUT ALL'OLIO	PASTA S/GLUT MELANZANE	GNOCCHI S/GLUTAL POMODORO	RISO ALLE VERDURE
	STRACCHINO	PETTO DI POLLO AGLI AROMI	HAMBURGER S/GLUT	PROSCIUTTO COTTO S/GLUT	PESCE AL FORNO S/GLUT
	BIETOLA SALTATA	PATATE PREZZEMOLATE/PURE' DI PATATE S/GLUT	PISELLI	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT
5° SETTIMANA DAL 25 AL 29 OTTOBRE	PASTA S/GLUT ALL' OLIO	PASTA S/GLUT ALL'ORTOLANA	PASTA S/GLUT AL RAGU'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA S/GLUT AL POMODORO
	ROAST-BEEF	BASTONCINI DI PESCE S/GLUT	FORMAGGIO FRESCO	FRITTATA	TACCHINO AL FORNO
	CAROTE	INSALATA VERDE	INSALATA POMODORI	INSALATA DI FINOCCHI FRESCHI	BIETOLA SALTATA
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT

LEGENDA

	carne bianca		affettati
	carne rossa		pesce
	uova		piatto unico
	formaggio		pasto vegetariano

Azienda USL Toscana centro



C.F. – P. IVA 06593810481
Piazza S. Maria Nuova, 1
50122 FIRENZE
protocollo@pec.usl3.toscana.it

Dipartimento della Prevenzione

Unità Funzionale
Igiene Pubblica
e della Nutrizione

RESPONSABILE f.f.
Dr.ssa Paola Picciolli
p.picciolli@uslcentro.toscana.it

Viale Matteotti, 19 –
51100 PISTOIA
Tel. 0573 352754
Fax 0573 352783

Villa Belvedere Ankuri Pucci
Via 1° Maggio 154
51010 MASSA E COZZILE
Tel. 0572 942808/12
Fax 0572 942909

Setting Val di Nievole
COORDINATORE
Dott. Ranieri Carlini
r.carlini@uslcentro.toscana.it