PROGRAMMA ALIMENTARE A.S. 2023-2024 PRIMAVERILE-AUTUNNALE: DIETA SENZA GLUTINE - SCUOLA PRIMARIA E INFANZIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA DAL 25 AL 29 SETTEMBRE	PASTA S/GLUT OLIO	PASTA S/GLUT AL PESTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA S/GLUT FANTASIA	PASTA S/GLUT CON ZUCCHINE
	BASTONCINI DI PESCE S/GLUT	ARISTA	FRITTATA AL PROSCIUTTO S/GLUT		TACCHINO AL FORNO
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA VERDE	SPINACI SALTATI	POMODORI	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 2 AL 6 OTTOBRE	GNOCCHI S/GLUT AL POMODORO	PASTA S/GLUT ALL'ORTOLANA	VELLUTATA DI CECI CON ~~FARRO~~ RISO/INSALATA DI ~~FARRO~~ RISO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PASTA S/GLUT OLIO
	CAPRESE	FRITTATA	PESCE AL FORNO S/GLUT	HAMBURGER S/GLUT	PETTO DI POLLO ALLA SALVIA
		PATATE ARROSTO	INSALATA VERDE	CAROTE SALTATE	PISELLI AL PROSCIUTTO
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	DOLCE S/GLUT
	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT	PANE S/GLUT
3° SETTIMANA DAL 9 AL 13 OTTOBRE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA S/GLUT PRIMAVERA	PASTA S/GLUT AL POMODORO	PENNE S/GLUT AL RAGU'	PASTA S/GLUT OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	ARISTA	TONNO	PARMIGIANO/PECORINO	TACCHINO AL FORNO
	POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI E POMODORI	INSALATA VERDE	SPINACI SALTATI
	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 16 AL 20 OTTOBRE	PASTA S/GLUT AL RAGU'	RISO ALLE VERDURE	PASTA S/GLUT ALL'OLIO	PASTA S/GLUT MELANZANE	GNOCCHI S/GLUT AL POMODORO
	STRACCHINO	BASTONCINI DI PESCE S/GLUT	PETTO DI POLLO AGLI AROMI	HAMBURGER S/GLUT	PROSCIUTTO COTTO S/GLUT
	BIETOLA SALTATA	INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE	PATATE PREZZEMOLATE/PURE' DI PATATE S/GLUT	PISELLI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	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
5° SETTIMANA DAL 23 AL 27 OTTOBRE	PASTA S/GLUT ALL'OLIO	PASTA S/GLUT AL PESTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA S/GLUT AL RAGU'	PASTA S/GLUT AL POMODORO
	BASTONCINI DI PESCE S/GLUT	ROAST-BEEF	FRITTATA	FORMAGGIO FRESCO	TACCHINO AL FORNO
	PISELLI	CAROTE	INSALATA DI FINOCCHI FRESCHI	INSALATA POMODORI	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
- carne rossa
- uova
- formaggio
- affettati
- pesce
- piatto unico
- 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