

MENU' DIETETICI SOSTITUTIVI INVERNALE

settimana I		MENU' DEL GIORNO	RV senza glutine (s.g.)	no latte e derivati	no uovo e derivat	no maiale	no carni	vegetariana	no carni e no pesce	no pesce
LU	I	pasta all'olio	pasta s.g all'olio	pasta no pamigiano						
	II	platessa mugnaia	platessa s.g					piselli e patate al pomodoro	piselli e patate al pomodoro	carne o formaggio
	C	finocchi	finocchi s.g							
MA	I	pasta al pomodoro	pasta s.g al pomodoro	pasta pomodoro no pamigiano						
	II	caciotta	caciotta s.g	carne o pesce						
	C	spinaci saltati	spinaci saltati s.g							
ME	I	riso con cavolfiore	riso s.g con cavolfiore	riso con cavolo no latte						
	II	arista al forno	arista s.g al forno			altra carne o legumi	ceci all'olio	ceci all'olio	ceci all'olio	
	C	patate e fagiolini	patate e fagiolini s.g							
GIO	I	minestra di legumi e farro	minestra legumi con pasta/riso s.g	minestra di legumi senza formaggio						
	II	polpette di pollo	polpette di pollo s.g	polpette senza formaggio	polpette pollo senza uovo		pesce o verdure miste	verdure miste cotte	verdure miste cotte	
	C	insalata	Insalata s.g							
VE	I	tortelli al ragu'	tortelli s.g al ragu'	pasta al ragù senza parmigiano	pasta al ragu'		tortelli al pomodoro	tortelli al pomodoro	tortelli al pomodoro	
	II	frittata al formaggio	frittata al formaggio s.g	frittata senza formaggi	carne o formaggi					
	C	carote a filini	carote a filini s.g							

Azienda U.S.L. 6 di LIVORNO

Zona Val di Cornia

Dr. Valievandina Maria RIERETTI

Cod. Id. n. MDXBO



MENÙ DIETETICI SOSTITUTIVI INVERNALE

settimana II		MENU' DEL GIORNO	<u>RV</u> senza glutine (s.g.)	no latte	no uovo	no maiale	no carni	vegetariana	no carni e no pesce	no pesce
LU	I	riso con spinaci	riso con spinaci s.g	riso con spinaci no latte						
	II	petto di pollo	petto di pollo s.g				formaggio	piselli e carote	formaggio	
	C	carote olio/ burro	carote olio/ burro s.g	carote olio						
MA	I	pasta aglio e olio	pasta s.g aglio e olio	pasta aglio e olio senza parmigiano						
	II	filetto pesce o cotoletta	filetto pesce o cotoletta s.g		filetto pesce senza uovo			lenticchie	lenticchie	carne o formaggio
	C	finocchi	finocchi s.g							
ME	I	minestra di verdura con orzo	minestra verdura con riso o pasta s.g	minestra di verdura senza parmigiano						
	II	parmigiano	parmigiano s.g	carne o pesce						
	C	patate arrosto/ pure'	patate arrosto o pure's.g	patate arrosto o lesse						
GIO	I	pasta al pomodoro	pasta s.g al pomodoro	pasta al pom senza parmigiano						
	II	frittata	frittata s.g	frittata senza latte e form	carne pesce o formaggi					
	C	spinaci al limone	spinaci al limone s.g							
VE	I	minestra di patate e carote	minestra patate e carote con pasta s.g	minestra patate carote senza parmigiano						
	II	manzo al forno	manzo al forno s.g				piselli e patate	fagioli	piselli e patate	
	C	piselli	piselli s.g							

NOTA BENE: I SEGUENTI MENU' POSSONO SUBIRE VARIAZIONI PER MOTIVI ORGANIZZATIVI O PER DISSERVIZI SULLE CONSEGNE, IN QUEL CASO VERRA' COMUNQUE GARANTITA UN'ALTERNATIVA CHE RISPETTI LA DIETA RICHIESTA



Azienda U.S.L. 6 di LIVORNO
Zona Val di Cornia
Dr. Valieveldina Maria PIERETTI
Cod. ident. M7X5Q1

MENU' DIETETICI SOSTITUTIVI INVERNALE

Settimana III		MENU' DEL GIORNO	<u>RV</u> senza glutine (s.g.)	no latte	no uovo	no maiale	no carni	vegetariana	no carni e pesce	no pesce
I	I	pasta o polenta all'olio	polenta all'olio s/g	polenta all'olio senza formaggio						
	II	merluzzo all'acqua pazza	merluzzo s/g				piselli e patate al pomodoro		piselli e patate al pomodoro	formaggio o carne
	C	finocchi e radicchio rosso	finocchi e radicchio rosso s/g							
II	I	pasta al ragù	pasta s/g al ragu'	pasta ragu' senza formaggio			pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	
	II	sformato di verdura e besciamella	sformato di verdura e besciamella s/g	carne o pesce	carne o pesce o formaggio					
	C	carote a filini	carote filini s/g							
III	I	pasta al tonno	pasta al tonno s/g					pasta all'olio	pasta all'olio	pasta all'olio
	II	fagioli al pomodoro	fagioli al pomodoro s/g							
	C	spinaci saltati	spinaci saltati s/g							
IV	I	minestra di carote e piselli	minestra di piselli e carote con pasta s/g	minestra piselli e carote senza formaggio						
	II	hamburger di manzo	hamburger di manzo s/g				formaggio	formaggio	formaggio	
	C	fagiolini	fagiolini s/g							
V	I	riso con verdure	riso con verdure s/g	riso senza formaggio						
	II	coscio di pollo	coscio pollo s/g				uovo sodo	uovo sodo	uovo sodo	
	C	insalata	insalata s/g							



Azienda U.S.L. n. 6 di Livorno
Zona Val di Cornia
Dr. Valaverda Maria PIERETTI
Codice MDXBQ1

MENÙ DIETETICI SOTITUTIVI INVERNALE

settimana IV		MENU' DEL GIORNO	<u>RV senza glutine (s.g.)</u>	no latte	no uovo	no maiale	no carni	vegetariana	no carni e pesce	no pesce
LU	I	minestra di verdura con orzo	minestra di verdura con pasta s/g	minestra verdura senza formaggio						
	II	arista al forno	arista al forno S/G			pesce o altra carne	pesce	piselli e carote	formaggio	
	C	piselli all'olio	piselli all'oli oS/G							
MA	I	riso con zucca	riso con zucca S/G	riso con zucca senza formaggio latte						
	II	tacchino al forno	tacchino al forno S/G				formaggio	lenticchie	lenticchie	
	C	verza a spaghetti	verza a spaghetti S/G							
ME	I	pasta al pomodoro	pasta al pomodoroS/G							
	II	frittata o uova al pomodoro	frittata S/G o uova al pomodoro S/G	frittata senza latte o formaggio	carne o pesce					
	C	spinaci saltati	spinaci saltati							
GIO	I	pasta alle vongole (s.p) minestra patate (s.i)	pasta alle vongole o minestra patate S/G	minestra patate senza formaggio				pasta all'olio o minestra di patate	pasta all'olio o minestra di patate	pasta all'olio o minestra di patate
	II	bastoncini di pesce	bastoncini di pesce S/G	bastoncini pesce senza latte	bastoncini pesce senza uovo			formaggio	formaggio	formaggio o carne
	C	finocchi	finocchi S/G							
VE	I	pasta con prosciutto cotto	pasta con prosciutto cottoS/G	pasta all'olio o pomodoro senza formaggio		pasta all'olio o pomodoro	pasta all'olio o pomodoro	pasta all'olio o pomodoro	pasta all'olio o pomodoro	
	II	asiago (s.p) ceci all'olio o torta di ceci (s.i)	asiago (s.p) ceci all'olio o torta di ceci (s.i) S/G	ceci all'olio o torta ceci o carne						
	C	fagiolini	fagiolini S/G							



Azienda U.S.L. 6 di LIVORNO
Zona Val di Cornia
Dr. Valleverde Maria PIETRETTI
Cod. Reg. MED 3301

NOTA BENE: I SEGUENTI MENU' POSSONO SUBIRE VARIAZIONI PER MOTIVI ORGANIZZATIVI O PER DISSERVIZI SULLE CONSEGNE, IN QUEL CASO VERRA' COMUNQUE GARANTITA UN'ALTERNATIVA CHE RISPETTI LA DIETA RICHIESTA