

COMUNE DI MASSA

MENU INVERNALE

DIETA VEGETARIANA

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima	Riso Zucca / carote (all. 3, 7) Stracchino (all.7) Finocchini in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (all. 1, 3, 7, 9) Sfornato di ricotta e spinaci* (all. 3, 7) Julienne di carote Frutta fresca di stagione	Vellutata di ceci con pasta o crostini (all. 1, 3, 7, 9) <u>Formaggio</u> (all.7) Insalata di stagione Dolce (all. 1, 3, 7) o Yogurt (all. 7)	Pasta al pesto, patate e fagiolini* (all. 1, 3, 7) Ceci al Rosmarino Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Ravioli al burro e salsa (all. 1, 3, 7) <u>Frittata di verdure</u> (all. 1, 3, 7) Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione
Seconda	<u>Gnocchi al pomodoro</u> (all. 1, 3, 9) Sfornato vegetariano gratinato* (all. 3, 7) Carote mignon crude Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita (all. 7, 9) Caciotta (all. 7) Misto di crudità Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta (all. 1, 3, 7, 9) <u>Onclete</u> (all.3,7) Patatine arrostite Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana (all. 1, 3, 7) <u>Pepite di Ceci impanate al forno</u> (all. 1) Verdure* cotte miste Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa aurora (all. 1, 3, 7, 9) <u>Crocchette di Patate al forno</u> (all.1, 3, 7) Insalata di stagione Dolce (all. 1, 3, 7) o Yogurt (all. 7)
Terza	<u>Pasta al pomodoro</u> (all. 1, 3, 7, 9) <u>Frittata con Formaggio</u> (all. 3, 7) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Lasagne (all. 1, 3, 7, 9) Stracchino (all. 7) Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Zuppa di fagioli (all. 1, 3, 7, 9) <u>Polpettine di Legumi al forno</u> (all. 3, 7, 9) Carote lesse Frutta fresca di stagione	Risotto all'olio (all. 3, 7) <u>Pesce*</u> al forno (all.4) Finocchini in insalata Dolce (all. 1, 3, 7) o Yogurt (all. 7)	Pasta al tonno (all. 1, 4, 9) Tortino vegetariano gratinato* (all. 3, 7) Purèa di patate (all. 7) Frutta fresca di stagione
Quarta	<u>Pasta all'olio e grana</u> (all. 1, 3, 7) Tortino con farina di ceci (ceccina) Bietolina* all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita (all. 1, 7) Caciotta (all. 7) Misto di crudità Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo perlato (all. 1, 3, 7, 9) <u>Pepite di legumi impanate al forno</u> (all. 1) Pataline arrostite Frutta fresca di stagione	<u>Pasta al Pomodoro</u> (all. 1, 3, 7, 9) Tortino di patate e porri (all. 3, 7) Finocchini in insalata Dolce (all. 1, 3, 7) o Yogurt (all. 7)	Polentina di mais morbida al pomodoro (all. 3, 7, 9) <u>Crocchette di Patate</u> (all. 1, 3, 7) Verdure* cotte miste Frutta fresca di stagione

I piatti in grassetto contengono allergeni.

TABELLA ALLERGENI, sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011.

1. Cereali contenente glutine , cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Andiride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2)
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio , cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecana, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

Dott.ssa Baroni Enrica, Dietista

Enrica Baroni