

Dott.ssa Irene Del Ciondolo

tel. 0564-485974 e-mail irene.delciondolo@uslsudest.toscana.it

UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA GROSSETANA
MENU' ESTIVO dal 1° Aprile al 31 Ottobre

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I sett	Pasta al pomodoro Polpettine di vitella Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Frittata con zucchine Carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Formaggio fresco Melanzane al forno con pomodoro Yogurt o gelato	Pasta al pesto fresco Petto di pollo con salvia Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Platessa alla mugnaia Verdure in pinzimonio Frutta fresca di stagione
II sett	Risotto al ragù di piselli e pomodoro Frittata con formaggio Carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Arista di maiale Fagiolini lessi Fragole al limone	Crema di fagioli con pastina Formaggio fresco Pomodoro Frutta fresca di stagione	Riso o farro freddo con verdure Petto/coscio di pollo arrosto Bietole al limone Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Platessa alla mugnaia Insalata mista Frutta fresca di stagione
III sett	Passato di verdure Rollè di tacchino Fagiolini bianchi Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Riso con piselli Uovo sodo Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta con le zucchine Arrosto di vitella Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Bocconcini di pollo Insalata di pomodori Macedonia di frutta
IV sett	Pasta al pomodoro Platessa al forno Carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli Petto di pollo Zucchine in padella Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso o farro Frittata con prosciutto cotto Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpette con macinato magro di manzo Insalata mista Fragole al limone	Crema di borlotti e crostini di pane Sformato di ricotta e spinaci Carote Frutta fresca di stagione
V sett	Passato di verdure con riso Frittata di zucchine Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta e ceci Caciotta fresca Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Filetti di merluzzo al forno Fagiolini lessi Gelato o yogurt	Pasta in bianco Straccetti di vitella Carote alla julienne Frutta fresca di stagione

- Per insalata mista si intende un misto di almeno 2-3 verdure a scelta tra: lattuga, valeriana, iceberg, radicchio, finocchi, verza tagliata sottile
- Fragole e limone verranno servite nel periodo Aprile Maggio, la macedonia negli altri mesi

FRUTTA DI STAGIONE TRA CUI SCEGLIERE PER LA FORNITURA

APRILE: kiwi, banane, mele, fragole, pere, pompelmi. **Arance solo fino al mese di Aprile**

MAGGIO: kiwi, banane, ciliegie, fragole, nespole, pere, pompelmi.

GIUGNO: albicocche, amarene, ciliegie, fichi, fragole, mele, nespole, pere, susine

SETTEMBRE: fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva, melone

OTTOBRE: cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva

27/03/2019

Azienda USL Toscana sud est
Dipartimento della Prevenzione
Dr.ssa Irene Del Ciondolo
Dirigente Medico