

MENU

AUTUNNO - PRIMA SETTIMANA-

2022

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Conchiglie con
funghi, speck e
radicchio
Goulash
Patate in tecia
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Linguine al
pomodoro
Merluzzo
mantecato
Zucchine
al tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Jota
Lesso misto
Patate
al vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi
alla romana
Spezzatino
di maiale
con verdure
Bieta
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla
marinara
Seppie in
umido e
polenta
Carote all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli
al pesto
Pollo al
limone
Finocchi
gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne
con funghi
e salsiccia
Arrosto
di vitello
Spinaci alla crema
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Crema
di
zucca
Casatella
Mix di verdure
di stagione
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Pasta e fagioli
Polpette di legumi
misti in rosso
Cappuccio
in padella
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini
in brodo
Uova
strapazzate
alla boscaiola
Fagioli cannellini
alla cipolla
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di mais
Strudel
di ricotta e spinaci
Piselli
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone
alla triestina
Scaloppine
alla pizzaiola
Bieta costa con
aglio e olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di porro
Frittata
con verdure
Cavoletti
di Bruxelles
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Celestina in brodo
alla romana
Pizza farcita
Verdure miste in
umido
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - SECONDA SETTI-

2022

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti aglio olio e peperoncino</p> <p>Pollo ai ferri</p> <p>Finocchi</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Pasta e fagioli</p> <p>Manzo alla fiorentina</p> <p>Carciofi trifolati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Risotto al vino rosso</p> <p>Salsiccia in umido</p> <p>Patate prezzemolate</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Gnocchi di pane</p> <p>Mozzarella con verdure</p> <p>Bieta all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Mezze maniche al sugo di tonno bianco</p> <p>Merluzzo alla vicentina</p> <p>Fagiolini</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Pennette alla puttanesca</p> <p>Pollo arrosto</p> <p>Piselli</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Gnocchi di susini</p> <p>Tacchino alle verdure</p> <p>Cavolfiori al vapore</p> <p>Dolce o gelato</p> <p>Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Vellutata di carote</p> <p>Trippe in rosso</p> <p>Broccoli all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passato di verdure</p> <p>Tortino ai formaggi</p> <p>Carote e patate</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestra di bobici</p> <p>Frittata alle verdure</p> <p>Spinaci al grana</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie</p> <p>Polpette al forno</p> <p>Cavoletti di Bruxelles</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di porro</p> <p>Polpettine fritte di legumi misti</p> <p>Verza al vapore</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo</p> <p>Tris affettati</p> <p>Funghi trifolati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Vellutata di spinaci</p> <p>Uova sode con maionese</p> <p>Bieta all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p>

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - TERZA SETTIMANA-

2022

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —
Linguine alla pizzaiola Calandraca Patate lesse prezzemolate Frutta fresca Pane	Parmigiana di zucchine Bollito misto Verza in tegame Frutta fresca Pane	Risi e bisi Cotoletta alla milanese Patate fritte Frutta fresca Pane	Gnocchi di patate al ragù Uova strapazzate alle erbe Bieta Frutta fresca Pane	Tagliatelle al salmone Hamburger di pesce Zucchine Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Bocconcini di vitello Piselli Frutta fresca Pane	Crespelle ricotta e spinaci Brasato Spinaci al burro Dolce o gelato Pane
— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —
Passato di verdure Polpettine al pomodoro Zucchine Frutta fresca Pane	Crema di fagioli Tortino di patate e prosciutto Bieta erbetta Frutta fresca Pane	Crema di zucca Tris di formaggi Fagiolini Frutta fresca Pane	Crema di carote Affettato di tacchino Finocchi gratinati Frutta fresca Pane	Brodo con la celestina Straccetti di pollo Cavoletti di Bruxelles Frutta fresca Pane	Vellutata di porro Pizza margherita Tris di verdure Frutta fresca Pane	Crema di zucchine Formaggi morbidi Polpette in umido di legumi misti Frutta fresca Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
 Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.

MENU

AUTUNNO - QUARTA SETTIMANA-

2022

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Risotto con
verdure di
stagione
Salsiccia al forno
Carote lesse
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Linguine
all'amatriciana
Valdostana
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al ragù
Spezzatino
di vitello
con polenta
Piselli
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi
di patate
al gorgonzola
Scaloppine al vino
bianco
Bieta
spadellata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Sedanini ai frutti
di mare
Seppie in
umido
Fagiolini
all'olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli
pomodoro
e basilico
Polpettine
alla boscaiola
Spinaci
ai formaggi
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne
alla bolognese
Rotolo di sfoglia
vegetariano
Bieta
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Passato
di
verdure
Tris di formaggi
moli
Verze al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa
contadina
Polpette di legumi
misti al forno
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
di zucchine
Frico di patate
Carote
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone
Strudel
di verdure
Cavoletti
di Bruxelles
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Celestine in brodo
Pollo al forno
Finocchi
gratinati
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di fagioli
Bollito misto
Zucchine all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
di patate
Hamburger
di trota
Mix di verdure
Frutta fresca
Pane

ALTERNATIVE DISPONIBILI ALLA
GIORNATA ALIMENTARE

Primi: pasta all'olio, pasta al pomodoro, semolino con sugo del giorno, primo del giorno tritato e frullato, brodo vegetale, brodo vegetale con pastina.
Secondi: secondo del giorno tritato, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle, formaggio a pasta dura.
Contorni: verdura cruda, verdura del giorno frullata o tritata, purè
Pane: pane integrale
Frutta: frutta fresca frullata

Per problemi organizzativi è possibile il cambio di intere giornate alimentari. Per venire incontro al gradimento, la cucina potrà modificare la ricetta mantenendo l'alimento base.
Alcune derrate, segnalate con l'asterisco, potrebbero essere congelate o surgelate all'origine, come previsto da merceologico.