MENU

INVERNO - PRIMA SETTIMANA

2023

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Zuppa di
legumi misti
Arrostato di
maiale
Cappuccio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne
mamma rosa
Seppie in rosso
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Jota
Bollito
misto
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al ragù
Scaloppine al
limone
Broccoli aglio e
accinghe
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Risotto alla
marinara
Polpettine di
pesce
Carciofi al
tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne alla
bolognese
Frittata di
verdura
Fagiolini
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Tagliatelle al
sugo d'arrostato
Arrostato
di vitello
Patate in tecia
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Stracciatella in
brodo
Formaggio
latteria
Bieta
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di
carote
Pollo al forno
Spinaci al
burro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa del
contadino
Pizza
Cappuccio
bianco
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
lenticchie
Uova
strapazzate
con cipolla
Finocchi al
vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
patate
Tris di
salumi
Carote
al vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di
porro con
crostini
Tris di
formaggi
Cavolfiori
gratinati
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra di ceci
Scaloppina di
pollo
Spinaci al
burro
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

INVERNO - SECONDA SETTIMANA

2023

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Risotto al vino rosso
Salsiccia con polenta
Broccoli
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro
Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini e patate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pastina in brodo
Goulasch con polenta
Piselli al tegame
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pennette alla carbonara
Ricotta condita
Patate in tecia
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Tagliatelle al salmone
Merluzzo alla livornese
Zucchine trifolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Jota
Cotechino
Lenticchie
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Lasagne alla zucca Milanese
Patate al forno
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Crema di piselli
Nova strapazzate
Tris di verdure al burro
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di zucca con crostini
Tris di formaggi
Bieta ripassata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa di orzo e fagioli
Scaloppine al vino bianco
Spinaci all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini in brodo
Polenta al gorgonzola gratinata alla cipolla
Fagiolini
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata di verdure
Polpettine alla crema
Carote saltate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Pasta e fagioli
Pizza
Cavolini di Bruxelles
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Gnocchetti di semolino in brodo
Merluzzo mantecato
Finocchi al vapore
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

INVERNO - TERZA SETTIMANA

2023

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Risotto alla milanese Spezzatino Patate in tecia Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli al pesto Seppie con polenta Broccoli alla triestina Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Pasta e fagioli Cotechino Crauti Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli funghi e speck Strudel di ricotta e verdure Spinaci alla crema Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Brodetto con polenta (piatto unico) Patate lesse Fagiolini aglio e olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Mezze penne al pomodoro Saltimbocca alla romana Funghi trifolati Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Tortelloni alla boscaiola Manzo alla fiorentina Carciofi Dolce o gelato Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Minestra di verdure Formaggio latteria Cavolfiori gratinati Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Celestina in brodo Tortino patate, prosciutto e formaggio Piselli al tegame Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di ceci con crostini Frittata con cipolla Carote prezzemolate Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Zuppa d'orzo e patate Bianchetto di vitello Bietola all'olio Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passato di lenticchie Sofficini Broccoli e patate Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di zucchine Uova al funghetto Macedonia di verdure al burro Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Pastina in brodo Gorgonzola e polenta Spinaci all'olio Frutta fresca 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

INVERNO - QUARTA SETTIMANA

2023

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Risotto alle
verdure
Maiale al
rosmarino
Cavolfiori
gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne al
gorgonzola
Bastoncini di
pesce
Zucchine
trifolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi di
semolino alla
romana
Milanese di
pollo
Fagiolini aglio
olio
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crema di
piselli con riso
Frittata con
prosciutto
Tris di verdure
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al tonno
Seppie in
umido con
polenta
Broccoli al
vapore
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crespelle al
prosciutto e
formaggio
Polpettone
farcito
Fagioli in
insalata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasticcio di
zucca e
gorgonzola
Stinco al forno
Patate al forno
Dolce o gelato
Pane

— CENA —

Vellutata di
zucca e porro
Pollo alla birra
Cicoria
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Stracciatella in
brodo
Pizza
Fagioli di
Spagna e
cipolla
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passato
di ceci
Polpettine di
ricotta
Bieta
all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa di
legumi misti
Tris di salumi
Spinaci al
vapore
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Pastina in
brodo
Ricotta condita
Cavolfiori
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
zucchine
Frittata alle
erbe
Fagiolini
all'olio
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passato di
verdura
Merluzzo
mantecato
Spinaci alla
crema
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.