MENU

PRIMAVERA - PRIMA SETTIMANA

2022

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Farfalle alla
siciliana
Arrosto
di maiale
Zucchine
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Vellutata di zuc-
chine
Filetto di
orata*
Carote
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta
pasticciata
Frittata
con porro
Fagiolini*
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi
alla
romana
Calandraca
Cavolfiori
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Minestra
di fagioli
Baccalà
mantecato
Patate
al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli
alla
carbonara
Polpette
Fagiolini*
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crespelle
ricotta e
pinaci
Arrotolato di con-
iglio
Caponata
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
di
verdura
Prosciutto
crudo
Spinaci*
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Celestina in brodo
Polenta e
gorgonzola
Cavolo
gratinato
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra
di
zucchine
Salsiccia al forno
Carote
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata
di
zucca
Tris di
salumi
Patate dorate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini
in brodo
Formaggio
latteria
Bieta*
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
di patate
e carote
Uova sode in
maionese
Piselli
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestra
di ceci
Sofficini
prosciutto
e formaggio
Finocchi
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

PRIMAVERA - SECONDA SETTIMANA

2022

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Penne
alle
zucchine

Frittata
alle erbe

Fagiolini*

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Risi
e bisi

Bocconcini
di
pollo

Carciofi*

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Spaghetti
al
pomodoro

Pollo
arrosto

Finocchi

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Mezze penne
al ragù

Insalata di carne

Zucchine
all'olio

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Pasta alle
vongole*

Seppie* in
insalata

Patate
prezzemolate

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Penne
al pesto

Pollo al
forno

Finocchi
gratinati

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Lasagne
al
ragù

Bianchetto

Spinaci
al burro

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Minestra
di
verdure

Pizza

Spinaci
al tegame

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Minestra
di
bobici

Frico

Cicoria

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Stracciatella
in
brodo

Tris
di salumi

Carote

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Crema di
cavolfiori

Uova alla
russa

Bieta* al
vapore

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Tortellini
in
brodo

Polpettone

Fagiolini* e patate

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Orzo e
patate

Tris di
formaggi
misti

Carote e patate

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Crema
di lenticchie

Mantecato di pe-
sce

Tris 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.

MENU

PRIMAVERA - TERZA SETTIMANA

2022

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Jota
Bocconcini di pollo
Finocchi
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crespelle ricotta e spinaci
Insalata di tonno
Spinaci*
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro Milanese
Patate fritte*
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Penne al ragù
Frittata di zucchine
Caponata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli al tonno e olive
Seppie* in umido
Zucchine
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasticcio funghi e salsiccia
Pollo al forno
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi di pane
Arrosto di maiale
Cavoletti di Bruxelles
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di piselli
Scaloppine al limone
Cicoria al limone
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di verdure
Polpette alla crema
Zucchine
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di ceci
Formaggi morbidi
Fagioli e cipolla
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa di verdure
Bresaola e grana
Carote saltate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Celestina in brodo
Uova sode con salsa di pomodoro
Finocchi
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di carote
Tortino ricotta e zucchine
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone
Bastoncini di pesce*
Bieta*
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

PRIMAVERA - QUARTA SETTIMANA

2022

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Penne
al ragù
Insalata
di
carne
Erbette rosse
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Fusilli alla mam-
ma Rosa
Arrosto di maiale
Fagiolini* e patate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Pasta
e fagioli
Petto di
pollo
ai ferri
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Parmigiana
di
melanzane
Polpettine in sugo
Zucchine
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi al
pomodoro
Seppie*
in insalata
Patate
prezzemolate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Rigatoni con
pancetta e olive
Pollo al
forno
Finocchi
gratinati
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crespelle agli spi-
naci
Arrotolato di con-
glio
Patate al forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Stracciatella alla
romana
Tonno
all'olio
Spinaci*
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di
patate e
piselli
Salsiccia
nostrana
Cavolfiori
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
di lenticchie
Frittata al
porro
Fagiolini*
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passato
di verdure
Formaggio
latteria /
Ricotta olio e pe-
pe
Zucca al forno
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Tortellini
in brodo
Arrotolato di car-
ne /
Polpettone
Fagioli
cannellini
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema
ortolana con cro-
stini
Pesce al tegame o
al forno
Cavoletti di Bru-
xelles
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Vellutata
di carote
Scaloppine al li-
mone
Bieta*
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.