

MENU

PRIMAVERA - PRIMA SETTIMANA

2022

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI | SABATO | DOMENICA |
|---|---|---|--|---|--|--|
| — PRANZO — | — PRANZO — | — PRANZO — | — PRANZO — | — PRANZO — | — PRANZO — | — PRANZO — |
| Farfalle alla siciliana Arrostato di maiale all'arancio Zucchine Frutta fresca Pane | Vellutata di porro + crostini Filetto di orata al forno Peperonata Frutta fresca Pane | Pasta pasticciata Salsiccia al forno Fagiolini* Frutta fresca Pane | Gnocchi alla romana Spezzatino di manzo Patate in tecia Frutta fresca Pane | Crema di porro Baccalà alla vicentina + polenta Finocchi Frutta fresca Pane | Fusilli alla carbonara Polpette al pomodoro Piselli Frutta fresca Pane | Crespelle ricotta e spinaci Vitello tonnato Caponata Frutta fresca Pane |
| — CENA — | — CENA — | — CENA — | — CENA — | — CENA — | — CENA — | — CENA — |
| Crema di verdura con risoni Prosciutto crudo Spinaci* Frutta fresca Pane | Celestina in brodo Caprese a cubetti Finocchio gratinato Frutta fresca Pane | Minestra di fagioli con quadrucci Frittata con cipolla Spinaci saltati Frutta fresca Pane | Vellutata di zucca con crostini Tris di salumi Cavolo gratinato Frutta fresca Pane | Tortellini in brodo Tris di formaggi Bieta* Frutta fresca Pane | Crema di carote con farfalline Strudel di verdure con formaggio morbido Cicoria Frutta fresca Pane | Minestra di ceci con ditalini 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 |
|--|---|--|---|--|---|---|
| <p>— PRANZO —</p> <p>Penne ai peperoni</p> <p>Frittata alle erbe</p> <p>Fagiolini*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Vellutata di zucca con crostini</p> <p>Frico</p> <p>Carciofi*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti al pomodoro e olive</p> <p>Maiale alla birra</p> <p>Finocchi al vapore</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Mezze penne al ragù</p> <p>Ricotta condita</p> <p>Zucchine all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Pasta alla marinara</p> <p>Seppie* in rosso con polenta</p> <p>Cicoria</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli al pesto</p> <p>Frittata al forno</p> <p>Finocchi gratinati</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Lasagne al ragù</p> <p>Bianchetto di vitello</p> <p>Spinaci al burro</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> |
| <p>— CENA —</p> <p>Minestra di verdure con stelline</p> <p>Pizza</p> <p>Spinaci al tegame</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Minestra di bobici</p> <p>Filetto di platesa alla pizzaiola</p> <p>Patate arroste</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Brodo con pasta</p> <p>Uova strapazzate alle erbe cipolline</p> <p>Spinaci al tegame</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Minestra di ceci con ditalini</p> <p>Tris di salumi</p> <p>Bieta* al vapore</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo</p> <p>Polpettone</p> <p>Fagiolini*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Minestra di orzo</p> <p>Tris di formaggi misti</p> <p>Piselli al tegame</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con risoni</p> <p>Mantecato di pesce</p> <p>Tris di verdure</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 pasta.

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

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Jota
Bocconcini di pollo al vino
Finocchi
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Crespelle ricotta e spinaci
Branzino al forno
Patate dorate
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro Milanese
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla romana
Frittata di zucchine
Caponata
Frutta fresca
Pane

— PRANZO —

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

— PRANZO —

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

— PRANZO —

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

— CENA —

Crema di piselli con crostini
Frittata di verdure
Cicoria al limone
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Crema di verdure con crostini
Polpette alla crema
Zucchine
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Passata di ceci con risotti
Tris di formaggi
Carciofi al tegame
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Zuppa di verdure con crostini
Bresaola e grana
Carote saltate
Frutta fresca
Pane

— CENA —

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

— CENA —

Crema di fagioli con ditalini
Tortino ricotta e zucchine
Spinaci
Frutta fresca
Pane

— CENA —

Minestrone con farfalline
Carne lessa in salsa verde
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

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI | SABATO | DOMENICA |
|---|--|---|---|---|---|---|
| <p>— PRANZO —</p> <p>Penne al ragù</p> <p>Polpette al forno</p> <p>Erbette rosse</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli alla mamma Rosa</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Fagiolini*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Risotto al vino rosso</p> <p>Pollo ai ferri</p> <p>Spinaci</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Parmigiana di melanzane</p> <p>Zucchine</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Tortellini al pomodoro</p> <p>Polpette di pesce</p> <p>Patate prezzemolate</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Rigatoni con pancetta e olive</p> <p>Manzo al vino rosso</p> <p>Finocchi all'olio</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— PRANZO —</p> <p>Crespelle agli spinaci</p> <p>Scaloppine gratinate</p> <p>Patate al forno</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> |
| <p>— CENA —</p> <p>Stracciatella alla romana</p> <p>Salsiccia nostrana</p> <p>Spinaci*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Crema di piselli con quadrucci</p> <p>Platessa alla pizaiola</p> <p>Cavolfiori</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con risoni</p> <p>Frittata al porro</p> <p>Fagiolini*</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Passato di verdure con stelline</p> <p>Formaggio latteria</p> <p>Carote</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo</p> <p>Bocconcini di pollo al limone</p> <p>Finocchi in padella</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Crema ortolana con crostini</p> <p>Merluzzo al tegame</p> <p>Cavoletti di Bruxelles</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Pane</p> | <p>— CENA —</p> <p>Vellutata di cannellini e origano con pasta</p> <p>Uova sode alla boscaiola</p> <p>Bieta*</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.