

# MENU

## PRIMAVERA - PRIMA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Farfalle alle olive e pomodoro  
Nova al funghetto  
Finocchio all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto allo zafferano  
Filetto di platessa\* al forno  
Porro al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasta e fagioli  
Caprese a cubetti  
Fagiolini\* al tegame  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasta pomodoro e mozzarella  
Spezzatino di pollo  
Mix di verdure  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Vellutata di porro con crostini  
Merluzzo\* alla vicentina con polenta  
Catalogna al vapore  
Frutta fresca

— PRANZO —

Fusilli alla carbonara  
Polpette di ricotta  
Sedano rapa all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Lasagne radicchio rosso e speck  
Vitello tonnato  
Cavoli gratinati  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di verdura\* con risoni  
Polpette di tacchino al pomodoro  
Bieta costa al tegame  
Frutta fresca

— CENA —

Crema di asparagi con orzo  
Timballo di formaggi molli  
Cavolfiori stufati  
Frutta fresca

— CENA —

Minestra di bisì spaccati con pasta  
Salsiccia al forno  
Spinaci\* saltati  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Vellutata di zucchine con crostini  
Uova strapazzate  
Patate al forno  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Brodo con gnocchi di semolino  
Prosciutto cotto  
Carote prezzemolate  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di carote\* con farfalline  
Farinata di ceci al rosmarino  
Finocchi all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Minestra di ceci e pasta  
Merluzzo\* mantecato  
Fagiolini\* al pomodoro  
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

2024

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<p>— PRANZO —</p> <p>Penne ai peperoni Frittata al forno Sedano rapa al forno Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Riso con zucchine e gamberetti Brodetto cozze vongole e calamari Porro gratinato Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Cous-cous alle verdure Frico Spinaci saltati Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Spaghetti al pomodoro e olive Lonza maiale alla birra Fagiolini al pomodoro Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Minestra di carote con crostini Seppie* in rosso con polenta Pomodoro e insalata Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Fusilli al pesto Formaggi molli Finocchi gratinati Frutta fresca Pane</p>	<p>— PRANZO —</p> <p>Lasagne al ragù di carne bianca Fagioli alla messicana Bieta aglio e olio Frutta fresca Pane</p>
<p>— CENA —</p> <p>Minestra di verdure con stelline Polpettone di pollo e tacchino Bieta erbetta in padella Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di cipolla con crostini Pizza margherita Carote prezzemolate Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Minestra di ceci con pasta Mortadella Cavolo cappuccio brasato Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passata di verdure con crostini Polpette di nasello in umido Finocchi lessi Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Tortellini in brodo Prosciutto cotto al forno Cavoli la vapore Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Passata di verdure con pasta Uova strapazzate con erba cipollina Patate arroste Frutta fresca Pane</p>	<p>— CENA —</p> <p>Crema di lenticchie con risoni Filetto platessa alla pizzaiola Tris di verdure 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

## PRIMAVERA - TERZA SETTIMANA

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Pasta con  
broccoli  
Frittata con  
cipolla  
Fagioli al  
vapore  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto agli  
asparagi  
Nasello al forno  
Sedano rapa  
gratinato  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Crema di carote  
con orzo  
Rotolo di pasta  
sfoglia ripiena  
al formaggio  
Porro all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Spaghetti al  
pomodoro  
Milanese di  
suino  
Catalogna  
brasata  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Minestra di riso  
e verdure  
Seppie\* in  
umido  
Spinaci al  
burro  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasticcio di  
zucchine  
Piselli al  
tegame  
Finocchi al  
vapore  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla  
romana  
Pollo al forno  
Cappuccio  
brasato  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di  
verdure con  
pasta  
Polpette di  
bovino al  
pomodoro  
Bieta costa al  
forno  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Zuppa di  
verdure con  
crostini  
Ricotta condita  
Cavolo  
cappuccio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Passata di ceci  
con risoni  
Involtini di  
bresaola con  
rucola  
Finocchi al  
vapore  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di  
carciofi con  
crostini  
Uova al  
funghetto  
Piselli al  
tegame  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Tortellini in  
brodo  
Salsiccia al  
forno  
Carote  
prezzemolate  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Minestrone con  
farfalline  
Tortino ricotta  
e zucchine  
Cipolla brasata  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di  
fagioli con  
ditalini  
Merluzzo  
gratinato al  
forno  
Fagiolini  
all'olio  
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

2024

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Fusilli  
pomodoro e  
ricotta  
Frittata  
pomodoro al  
forno  
Porro all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto al vino  
rosso  
Platessa alla  
pizzaiola  
Carote  
prezzemolate  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Orzotto  
zucchine  
peperoni  
melanzane  
Ricotta  
Catalogna  
brasata  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasta al  
pomodoro  
Polpette di  
bovino al forno  
Finocchi  
gratinati  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Crema di  
verdure con  
crostini  
Polpette di  
merluzzo  
Bieta costa  
all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Rigatoni con  
pancetta e olive  
Polpette di ceci  
Carote al latte  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Parmigiana di  
melanzane  
Pollo arrosto  
Spinaci all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Vellutata carote  
con orzo  
Bocconcini di  
pollo al limone  
Spinaci\* al  
burro  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Passata di  
verdure con  
stelline  
Formaggio  
latteria  
Cipolla brasata  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di  
piselli con  
risoni  
Nasello alla  
livornese  
Cavoli al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema alla  
ortolana con  
pasta  
Frittata al  
porro  
Porro lessa  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Gnocchi di  
semolino in  
brodo  
Involtini di pro-  
sciutto cotto e  
verdure  
Verza al  
tegame  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di  
cavolfiore con  
pasta  
Caprese  
Fagiolini\* al  
pomodoro  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Minestra di  
lenticchie con  
pasta  
Merluzzo al  
tegame  
Fagiolini\* al  
tegame  
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.