

# MENU

## INVERNO - PRIMA SETTIMANA

GEGI A'GEGI

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Penne  
mamma rosa  
Frittata  
Catalogna  
aglio/olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto alla  
marinara  
Polpette di  
merluzzo al  
forno  
Cicoria all'agro  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Orzo e fagioli  
Pizza marghe-  
rita  
Verze in tecia  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Fusilli al ragù  
Bollito misto  
Broccoli aglio e  
olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Zuppa di piselli  
con crostini  
Seppie in rosso  
Patate prezze-  
molate  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Tagliatelle al  
sugo di arrosto  
Polpette di ceci  
Fagiolini all'o-  
lio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Lasagne alla  
bolognese  
Arrosto  
di maiale  
Patate al forno  
Dolce o gelato  
Pane

— CENA —

Crema di ver-  
dure con pasti-  
na  
Rollatina di  
pollo al forno  
Bieta al tega-  
me  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Vellutata di  
carote con cro-  
stini  
Formaggio lat-  
teria  
Sedano rapa  
gratinato al  
forno  
Frutta fresca

— CENA —

Zuppa del  
contadino  
Prosciutto cotto  
alla piastra  
Cappuccio  
bianco in agro-  
dolce  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

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

— CENA —

Tortellini in  
brodo  
Scaloppine di  
tacchino  
Carote  
al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Minestra di  
porro con  
crostini  
Tris di  
formaggi mor-  
bidi  
Cavolfiori  
gratinati  
Frutta fresca

— CENA —

Minestra di fa-  
ve con pasta  
Filetto di pla-  
tessa al limone  
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

GEGE AEGE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Spaghetti al pomodoro

Frittata ai porri

Broccoli piccanti

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Risotto al vino rosso

Merluzzo alla vicentina

Finocchi al tegame

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Jota all'orzo

Salsiccia al forno

Spinaci all'olio

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Pasta all'ortolana

Brasato di manzo

Verze in tecia

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Minestra di verdura con pasta

Merluzzo mantecato

Patate prezzemolate

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Pennette alla carbonara

Giardiniera di fagioli

Carote saltate

Frutta fresca

Pane

— PRANZO —

Gnocchi alla romana

Cotoletta alla milanese

Radicchio stufato

Dolce o gelato

Pane

— CENA —

Celestina in brodo

Polpette al forno

Carote gratinate

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Vellutata di zucca con crostini

Frico

Bieta ripassata

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Zuppa di piselli con riso

Formaggi molli

Cicoria all'agro

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Vellutata di cavolfiore con pasta

Uova strapazzate

Fagiolini al pomodoro

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Tortellini in brodo

Tris di salumi

Tris di verdure all'olio

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Crema di carote

Polenta al gorgonzola

Bieta costa aglio e olio

Frutta fresca

Pane

— CENA —

Minestra di lenticchie con pasta

Seppie in umido

Porri gratinati

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

GEGI AZGEGI

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Fusilli funghi e speck  
Uova strapazzate  
Rape rosse al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto allo zafferano  
Limanda con olive e capperi  
Patate al forno  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Minestra di farro e verdure  
Pizza al prosciutto  
Cavolo cappuccio stufato  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Mezze penne panna e prosciutto cotto  
Bianchetto di vitello  
Crauti  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasta e fagioli  
Filetto di platessa gratinato  
Bieta costa all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pesto di broccoli  
Piselli al tegame  
Verza saltata  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Lasagne al gorgonzola e zucca  
Fettina di manzo brasato  
Carciofi al tegame  
Dolce o gelato  
Pane

— CENA —

Minestra di verdure con pasta  
Saltimbocca alla romana  
Cavolfiori all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di sedano con crostini  
Polpette di ricotta  
Spinaci al tegame  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di lenticchie con riso  
Frittata rossa al forno  
Macedonia di verdure al burro  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di cipolla con crostini  
Fagioli in umido con polenta  
Broccoli alla triestina  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Gnocchi di semolino in brodo  
Pollo al forno  
Catalogna aglio e olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di carote con riso  
Polpettone di tonno al forno  
Radicchio stufato  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di ceci con pasta  
Frico  
Bieta 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

## INVERNO - QUARTA SETTIMANA

GEG AZEGE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

— PRANZO —

Gnocchi di semolino alla romana  
Uova al funghetto  
Cavolfiori gratinati  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Risotto alla milanese  
Bastoncini di pesce al forno  
Patate al forno  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Minestra di funghi e orzo  
Latteria e gorgonzola  
Radicchio stufato  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Penne zucca e gorgonzola  
Collo di maiale e rosmarino  
Tris di verdure  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Crema di verdure con riso  
Merluzzo mantecato  
Broccoli al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Pasticcio di funghi e salsiccia  
Insalata di fagioli misti  
Bieta all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— PRANZO —

Fusilli al pomodoro e olive  
Polpette di manzo  
Porri gratinati  
Frutta fresca  
Dolce o gelato  
Pane

— CENA —

Vellutata di zucca  
Petto di pollo alla salvia  
Cicoria all'agro  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di broccoli con crostini  
Tortino di legumi  
Verza spadellata  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Pasta e lenticchie  
Prosciutto cotto  
Bietola all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Crema di porri con riso  
Frittata alle erbe  
Spinaci al vapore  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Tortellini in brodo  
Straccetti di tacchino in padella  
Finocchi all'olio  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Passata di verdura con crostini  
Strudel ricotta e spinaci  
Fagiolini al pomodoro  
Frutta fresca  
Pane

— CENA —

Minestra di bisi spaccati con pasta  
Merluzzo alla pizzaiola  
Cavolo cappuccio stufato  
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.