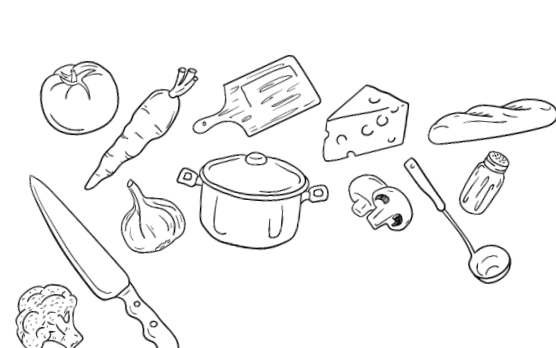




MENU

AUTUNNO - PRIMA SETTIMANA



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI	SABATO	DOMENICA
— PRANZO — Conchiglie con funghi, speck Goulash Spinaci al vapore Frutta fresca Pane	— PRANZO — Linguine al pomodoro Merluzzo mantecato Cicoria al vapore Frutta fresca Pane	— PRANZO — Jota Strudel ricotta e spinaci Patate in tecia Frutta fresca Pane	— PRANZO — Gnocchi alla romana Pollo arrosto Verza stufata Frutta fresca Pane	— PRANZO — Zuppa di pesce Seppie in umido con polenta Carciofi in tecia Frutta fresca Pane	— PRANZO — Fusilli al pesto Fagioli cannellini alle spezie Porri gratinati Frutta fresca Pane	— PRANZO — Lasagne con salsiccia Arrosto di vitello Radicchio stufato Dolce o gelato Pane
— CENA — Crema di zucca con pastina Latteria Mix di verdure di stagione Frutta fresca Pane	— CENA — Pasta e fagioli Nova strapazzate alla cipolla Cappuccio in padella Frutta fresca Pane	— CENA — Tortellini in brodo Bollito misto Carote all'olio Frutta fresca Pane	— CENA — Minestra di mais Tortino di legumi Broccoli al vapore Frutta fresca Pane	— CENA — Minestrone di verdure con pastina Prosciutto cotto Zucca al forno Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di sedano con crostini Frittata con verdure Bieta costa aglio e olio Frutta fresca Pane	— CENA — Celestina in brodo Pizza farcita Finocchi 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

AUTUNNO - SECONDA SETTIMANA



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
— PRANZO — Spaghetti aglio olio e peperoncino Frico di patate Finocchi gratinati Frutta fresca Pane	— PRANZO — Pasta al pomodoro Filetti di platessa Carciofi trifolati Frutta fresca Pane	— PRANZO — Risotto al vino rosso Manzo brasato Spinaci filanti Frutta fresca Pane	— PRANZO — Gnocchi di pane Pollo al limone Bieta all'olio Frutta fresca Pane	— PRANZO — Mezze maniche al sugo di tonno bianco Seppioline in umido Fagiolini al tegame Frutta fresca Pane	— PRANZO — Pennette alla puttanesca Fagioli al pomodoro e cipolla Cavolo cappuccio stufato	— PRANZO — Gnocchi di susine Polpettine di tacchino e verdure Cavolfiori al vapore Dolce o gelato Pane
— CENA — Vellutata di carote con crostini Lenticchie in umido Radicchio al forno Frutta fresca Pane	— CENA — Minestrone di verdure miste Polpette di ricotta Carote all'olio Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di zucca con riso Frittata alle verdure Patate prezzemolate Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di lenticchie con pastina Merluzzo al vapore con salsa verde Zucca al rosmarino Frutta fresca —	— CENA — Crema di porro con pastina Tris di affettati Verza al vapore Frutta fresca Pane	— CENA — Tortellini in brodo Tortino al formaggio Funghi trifolati Frutta fresca Pane	— CENA — Vellutata di spinaci con crostini Uova strapazzate 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

AUTUNNO - TERZA SETTIMANA



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
— PRANZO — Linguine alla pizzaiola Calandracca (spezzatino di manzo alla triestina) Verza al tegame Frutta fresca	— PRANZO — Risotto di zucca Seppie in umido Patate prezzemolate Frutta fresca Pane	— PRANZO — Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Porri gratinati Frutta fresca Pane	— PRANZO — Pasta al ragù Nova strapazzate Bieta Frutta fresca Pane	— PRANZO — Tagliatelle al salmone Filetto di platessa Carciofi in padella Frutta fresca Pane	— PRANZO — Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino Zucca al forno Frutta fresca Pane	— PRANZO — Lasagne alle verdure Prosciutto cotto Spinaci al burro Dolce o gelato Pane
— CENA — Passato di verdure con pastina Polpette di legumi Cicoria al vapore Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di ceci Straccetti di pollo Bieta erbetta Frutta fresca Pane	— CENA — Risi e bisi Tris di formaggi Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di carote con crostini Torta salata con piselli e verdure Finocchi vapore Frutta fresca Pane	— CENA — Brodo con celestina Frittata al porro Radicchio al forno Frutta fresca Pane	— CENA — Vellutata di lenticchie Pizza margherita Finocchi al vapore Frutta fresca Pane	— CENA — Crema di zucchine con crostini Polpette di manzo al pomodoro Erbette 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

AUTUNNO – QUARTA SETTIMANA



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —	— PRANZO —
Jota	Linguine alla amatriciana	Risotto alla zucca	Penne al gorgonzola	Spaghetti alle seppie	Fusilli pomodoro e basilico	Gnocchi alla romana
Salsiccia al forno	Filetto di platessa al pomodoro	Spezzatino di vitello con polenta	Frittata alle verdure	Filetto di merluzzo alla mediterranea	Polpettine tacchino	Fagioli al pomodoro e cipolla
Patate al forno	Broccoli all'olio	Bieta al vapore	Radicchio stufato	Fagiolini all'olio	Spinaci al vapore	Finocchi gratinati
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dolce o gelato
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —	— CENA —
Passato di verdure con pastina	Zuppa contadina con pastina	Tortellini in brodo	Minestrone di verdura con pastina	Crema di porro con pastina	Crema di cavolfiore	Crema di patate
Tris di formaggi molli	Cotoletta alla Valdostana (con prosciutto)	Strudel di ricotta e spinaci	Scaloppine di pollo al limone	Tortino di legumi	Frittata al formaggio	Merluzzo mantecato
Verze al vapore	Finocchi spadellati	Carote all'olio	Purè di patate	Cappuccio in padella	Cicoria all'olio	Porri al forno
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Pane		Pane	Pane	Pane	Pane	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.

