

Programma dei pasti Menù INVERNALE

SETTIMANA 1

PRANZO

CENA

L U N	Pasta al ragù (9-7-12-13-3)	Passato con verdure di stagione (7-12)
	petti di pollo	polpette in umido con piselli
	macedonia di verdure	verdura cotta
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3)

M A R	Risotto radicchio e taleggio (3-7-12-13)	Zuppa di legumi (7-12-3)
	Frittata con zucchine (14-3-13)	spezzatino di tacchino con verdure
	cavolfiori	spinaci gratinati
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Patate al vapore	o Affettati misti/stracchino/sgombro all'olio

M E R	Gnocchi al pomodoro (3-7-12-14)	Passato con verdure di stagione (7-12)
	Platessa ai capperi e olive (5-13)	Arrosto di maiale (7-12-9)
	carote/fagioli	fagiolini
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3) o mortadella

G I O	Minestrone dell'orto (7-12)	Crema di zucchine (7-12)
	spezzatino di vitello con polenta	fagottino alle verdure
	finocchi/lenticchie	broccoli
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Affettati misti/stracchino/tonno all'olio

V E N	Risotto ai formaggi (3-7-12-13)	Vellutata di zucca con crostini (7-12-3-9)
	Filetto di pesce alla mugnaia(5-13)	Bollito con salsa verde (12-11-5-13-2-3)
	carciofi	piselli
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	carote al vapore/affettato (p. cotto)	o Formaggi misti (3)

S A B	Crema di verdure (7-12)	Minesta con legumi (7-12)
	Pizza (9-3)	frittata al forno
	carote/bis di verdure crude/cotte	funghi
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3) formaggio(fontina)	o pollo bollito

D O M	Lasagne al forno (14-9-7-12-13-3)	Passato con verdure di stagione (7-12)
	Pollo lessso (12)	Verdure ripiene (14-3-9-7-12-13)
	verdura cotta/fagioli	zucca
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Dolce (1-2-3-6-7-9-13-14)	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3)

Elenco degli allergeni

1. Arachidi
2. Frutta a guscio
3. Latte
4. Molluschi
5. Pesce
6. Sesamo
7. Soia
8. Crostacei
9. Glutine
10. Lupini
11. Senape
12. Sedano
13. Anidride carbonica
14. Uova

Programma dei pasti Menù INVERNO

SETTIMANA 2

PRANZO

CENA

L U N	Pasta ai formaggi (9-3-7-12)	Passato con verdure di stagione (7-12)
	Pollo alla caccaiatora (12-13)	prosciutto cotto
	cavolini di bruxelles	verdura cotta
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3) affettato(mortadella)	o Formaggi misti (3) o mortadella

M A R	Risotto zucca e salsiccia (3-7-12-13)	Zuppa di cereali (7-12-3)
	Frittata con prosciutto e mozzarella (14-3)	polpettone
	fagioli in tegame	verze
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Carote al vapore	o Affettati misti o stracchino/sgombro all'olio

M E R	Ravioli burro e salvia (14-9-7-12-13-3)	Vellutata di piselli (9-7-12-3)
	Pesce alla livornese (5-9-13)	Lonza al forno (9-12-13)
	patate lesse/verdura cotta	cavolfiori
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3) o prosciutto cotto

G I O	Pasta al ragù (9-7-12-13-3)	Minestrone dell'orto (7-12)
	bollito con salsa verde	crocchette di pesce
	spinaci/ceci	verdure gratinate
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o gorgonzola/tacchino al forno

V E N	Risotto al radicchio (7-12-3-13)	Crema di patate e carote (7-12)
	seppie in umido con piselli	uova sode
	polenta	finocchi
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Finocchi al vapore	o Formaggi misti (3)

S A B	pasta e fagioli	Vellutata di zucca con crostini (7-12-3-9)
	Polpettone (14-9)	Arrosto di tacchino ai funghi (9-12-13-7)
	patate al forno	fagiolini
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Affettati misti/tonno all'olio

D O M	crepelle ripiene	Tortellini in brodo (9-7-12-13-14)
	arrosto di vitello in salsa	sopressa
	radicchio in tegame/fagioli	carciofi
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Dolce (1-2-3-6-7-9-13-14)	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Patate al vapore	o Formaggi misti (3)/ Pollo bollito

Elenco degli allergeni

1. Arachidi 2. Frutta a guscio 3. Latte 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia
8. Crostacei 9. Glutine 10. Lupini 11. Senape 12. Sedano 13. Anidride carbonica 14. Uova

Programma dei pasti Menù INVERNO

SETTIMANA 3

PRANZO

CENA

L U N	Pasta al pomodoro (9-7-12-3)	Crema di zucchini (7-12)
	Cotechino con lenticchie (12-7)	Bollito con salsa verde (12-11-5-13-2-3)
	purè	verdure miste
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3)

M A R	risotto funghi	Minestrone dell'orto (7-12)
	salsiccia	o Passato di verdure
	cavolfiori gratinati	Flan di verdure (14-3)
	Frutta fresca e frutta cotta	fagiolini
	Alternativa	
	Frutta fresca e frutta cotta	
	Minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Patate al vapore	o Affettati misti o stracchino/sgombro all'olio

M E R	Tortellini in brodo (9-7-12-13-14)	Crema di lenticchie con crostini (9-7-12)
	fegato con cipolla	Manzo alla pizzaiola (12-13)
	polenta	carote/ceci
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Formaggi misti (3)

G I O	Ravioli burro e salvia (14-9-7-12-13-3)	Pasta ai formaggi (9-3-7-12)
	hamburger alle verdure	Polentine ai formaggi (3)
	verze	bieta
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)	o Affettati misti/tonno all'olio

V E N	risotto alle verdure	Crema di zucchini (7-12)
	pesce ala vicentina con polenta	arrosto di maiale
	funghi	spinaci
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	carote al vapore	o Formaggi misti (3) prosciutto cotto

S A B	Minestrone dell'orto (7-12)	Crema di zucca con crostini (9-7-12)
	Pizza (9-3)	hamburger di tacchino
	piselli/bis di verdure cotte o crude	rape rosse/fagioli
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)formaggio(gorgonzola)	o Affettati misti

D O M	gnocchi al ragù	Tortelli in brodo (9-3-7-12-14)
	Arrosto di vitello in salsa (12-9-13-7)	tacchino con verdure croccanti
	fagiolini	cavolini di bruxelles
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Dolce (1-2-3-6-7-9-13-14)	
	Semolino / minesatra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)affettato(speck)	o Formaggi misti (3) o Pollo Bollito

Elenco degli allergeni

1. Arachidi 2. Frutta a guscio 3. Latte 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia

Programma dei pasti Menù INVERNO

SETTIMANA 4

PRANZO

CENA

L U N	Minestrone dell'orto (7-12)	Passato con verdure di stagione (7-12)
	cotecchino con purè	Bollito con salsa verde (12-11-5-13-2-3)
	carote	fagioli
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)affettato(mortadella)	o Formaggi misti (3)

M A R	Risotto al radicchio (7-12-3-13)	Zuppa di cereali (7-12-3)
	Frittata farcita (14-3-13)	polpette con piselli
	carciofi	macedonia di verdura
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Patate bollite/ ormaggio(latteria)	o Affettati misti/tonno all'olio

M E R	Pasta al ragù (9-7-12-13-3)	Crema di lenticchie con crostini (7-12-9)
	arrosto di tacchino ai funghi	cotoletta di merluzzo
	zucchine	patate prezzemolate
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Finocchi al vapore / affettato(sopressa)	o Formaggi misti (3)

G I O	Pasta ai broccoli (9-3-7-12-5)	Minestrone dell'orto (7-12)
	sformato di speak e patate	Insalata di fagiolini e uova sode (14)
	finocchi	bieta
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè(9-7-12)
	Purè (3)formaggio(asiago)	o Affettati misti/Pollo bollito

V E N	Pasta al pesce (5-7-12-9-13)	Vellutata di zucca con crostini (7-12-3-9)
	filetto di pesce alle erbe aromatiche	Hamburger di carne(9-12-13)
	verdure gratinate	fagiolini
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Carote al vapore /affettato(p.cotto)	o Formaggi misti (3)

S A B	gnocchi alla romana	Riso in bianco (3-7-12)
	brasato	flan alle verdure
	funghi	spinaci
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)formaggio(mozzarella)	o Affettati misti/sgombro all'olio

D O M	tagliatelle misto bosco	Ravioli burro e salvia (14-9-7-12-13-3)
	Cosce di pollo agli aromi (12-13)	bollito
	patate al forno	radicchio stufato/fagioli
	Frutta fresca e frutta cotta	Frutta fresca e frutta cotta
	Alternativa	
	Dolce (1-2-3-6-7-9-13-14)	
	Semolino / minestra (7-12-9)	o Minestrina / purè (9-7-12)
	Purè (3)affettato(speck)	o Formaggi misti (3)

Elenco degli allergeni

1. Arachidi 2. Frutta a guscio 3. Latte 4. Molluschi 5. Pesce 6. Sesamo 7. Soia
8. Crostacei 9. Glutine 10. Lupini 11. Senape 12. Sedano 13. Anidride carbonica 14. Uova