

MENU' CASA DI RIPOSO DON ERNESTO UBERTI

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N. 1 | PRANZO | CENA |
|----------------|--|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA SCALOPPINE DI POLLO FRITTATA DI CIPOLLE CATALOGNA BOLLITA INSALATA DI VERDURE COTTA | CREMA DI PISELLI MINISTRINA PROSCIUTTO CRUDO POLPETTE DI VITELLO PURE' BROCCOLI SALTATI |
| MARTEDI' | PASTA AL PESTO MINISTRINA SALCICCIA POLPETTE DI PESCE RAPE LESSE INSALATA DI FAGIOLINI | MINISTRINA RISO AL LATTE BOLLITO CRESCENZA SPINACI ALL'OLIO VERDURA MISTA COTTA |
| MERCOLEDI' | MINISTRA DI LEGUMI MINISTRINA POLLO AL FORNO POLPETTE DI MERLUZZO INSALATA MISTA CRUDA CAROTE LESSE | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA BRESAOLA POLPETTE DI POLLO BIETE ZUCCHINE SALTATE |
| GIOVEDI' | RISOTTO AI FUNGHI MINISTRINA BRASATO TOMINI FINOCCHI LESSI INSALATA DI FAGIOLINI | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO FONTINA POLPETTE DI VITELLO PURE' PORRI GRATINATI |
| VENERDI' | POLENTA CON FONDUTA MINISTRINA MERLUZZO* ALLE OLIVE POLPETTE DI PESCE CAVOLFIORI BOLLITI PISELLI IN UMIDO | CREMA DI VERDURE MINISTRINA INSALATA DI POLLO TONNO PATATE AL FORNO BIETA ALL'OLIO |
| SABATO | RAVIOLINI AL POMODORO MINISTRINA FRITTATA DI PORRI POLPETTE DI POLLO RAPE IN UMIDO INSALATA CIPOLLE E FAGIOLINI | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO COTECHINO LINGUA IN SALS FINOCCHI BOLLITI PURE' |
| DOMENICA | GNOCCHI AL RAGU' MINISTRINA CRESCENZA POLPETTE DI VITELLO INSALATA VERDE CAROTE ALL'OLIO | CREMA DI CAROTE MINISTRINA ARROSTO DI LONZA MANZO INSALATA MISTA COTTA SPINACI ALL'OLIO |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA
- L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN, CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N. 2 | PRANZO | CENA |
|----------------|--|--|
| LUNEDI' | PASSATO CON PASTA MINISTRINA MILANESE DI POLLO TOMINO BROCCOLI GRATIN BARBABIETOLA ROSSA | RAVIOLI IN BRODO MINISTRINA INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO POLPETTE DI POLLO PURE' ZUCCHINI SALTATI |
| MARTEDI' | RISOTTO AL POMODORO MINISTRINA SCALOPPE ALLA PIZZAIOLA FRITTATA DI ERBETTE CAROTE ALL'OLIO CRAUTI | MINISTRINA CREMA DI CAROTE POLETTE DI VITELLO RICOTTA BIETA ALL'OLIO RAPE LESSE |
| MERCOLEDI' | MINISTRONE MINISTRINA ROLATA DI POLLO POLPETTE DI PESCE ZUCCHINI SALTATI INSALATA VERDE | SEMOLINO AL LATTE MINISTRINA PROSCIUTTO CRUDO POLPETTE DI POLLO INSALATA DI CAVOLI FAGIOLINI ALL'OLIO |
| GIOVEDI' | PASTA AL PROSCIUTTO MINISTRINA ARROSTO DI LONZA POLPETTE DI MERLUZZO CRAUTI PATATE IN UMIDO | MINISTRINA CREMA DI VERDURE POLPETTE DI VITELLO RICOTTA SPINACI ALL'OLIO PURE' |
| VENERDI' | PASTA AL TONNO MINISTRINA PLATESSA IMPANATA POLPETTE DI PESCE FINOCCHI LESSI PISELLI IN UMIDO | CREMA DI PISELLI MINISTRINA BOLLITO BRESAOLA INSALATA DI VERDURE MISTE COTTE CAVOLFIORRE |
| SABATO | POLENTA CON IL LATTE MINISTRINA SALAME COTTO POLPETTE DI POLLO PISELLI IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO SPEZZATINO MISTO PATE' DI TONNO PURE' CRAUTI |
| DOMENICA | LASAGNE MINISTRINA TOMA DI BAGNOLO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA MISTA | CREMA DI ZUCCHINE MINISTRINA ROLATA DI CONIGLIO PROSCIUTTO COTTO CAROTE LESSE FINOCCHI LESSI |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'
A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN,
CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N.3 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO POLPETTE DI PESCE ZUCCHINI ALL'OLIO INSALATA DI RAPE | SEMOLINO IN BRODO MINISTRINA UOVO AL FORNO NASELLO DORATO AL FORNO BIETA ALL'OLIO PURE' |
| MARTEDI' | PASTA ALL'AMATRICIANA MINISTRINA BOCCONCINI DI VITELLO GORGONZOLA PISELLI IN UMIDO PATATE IN UMIDO | MINISTRINA PIZZA MARGHERITA POLPETTE DI POLLO TOMINI FINOCCHI GRATINATI INSALATA DI FAGIOLINI |
| MERCOLEDI' | PASTA E FAGIOLI MINISTRINA BOLLITO POLLLO AL FORNO BARBABIETOLA LESSA CAVOLFIORI GRATIN | PANCOTTO MINISTRINA LINGUA POLPETTE DI POLLO PURE' SPINACI ALL'OLIO |
| GIOVEDI' | PASTA ALLE OLIVE MINISTRINA MILANESE DI POLLO CRESCENZA FINOCCHI LESSI INSALATA VERDE | RAVIOLI IN BRODO MINISTRINA INVOLTINI DI PROSCIUTTO POLPETTE DI VITELLO PISELLI IN UMIDO CAROTE LESSE |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA TROTA AL FORNO POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI IN INSALATA ZUCCHINE SALTATE | RISO AL LATTE MINISTRINA INSALATA DI POLLO TORTA SALATA PURE'DI PATATE INSALATA DI VERDURE MISTE COTTE |
| SABATO | PENNE AL PROSCIUTTO MINISTRINA FRITTATA DI SPINACI POLPETTE DI POLLO SEMOLINI DOLCI INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI PORRI POLLO LESSO MANZO AFFUMICATO BROCCOLI GRATINATI INSALATA DI CAROTE COTTE |
| DOMENICA | PANSOTTI POMODORO MINISTRINA COTECHINI E LENTICCHIE TOMA DI BAGNOLO PURE' INSALATA DI PATATE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE POLPETTE DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO SPINACI LESSI FINOCCHI LESSI |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN, CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N 4 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|---|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA BOCCONCINI DI POLLO FRITTATA DI PARMIGIANO FINOCCHI BOLLITI INSALATA DI PEPERONI COTTI | CREMA DI CAROTE MINISTRINA POLPETTE DI PESCE FONTINA BIETA ALL'OLIO INSALATA DI BIETA ROSSA |
| MARTEDI' | RISOTTO AI FORMAGGI MINISTRINA SALSICCIA AL FORNO POLPETTE DI POLLO CRAUTI INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ZUCCHINI POLLO LESSO PLATESSA AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO SPINACI ALL'OLIO |
| MERCOLEDI' | PATATE CON RISO MINISTRINA SCALOPPINE DI TACCHINO CRESCENZA INSALATA DI BARBABIETOLE CAROTE | SEMOLINO IN BRODO MINISTRINA POLPETTE DI VITELLO CAPRESE PURE' FINOCCHI ALL'OLIO |
| GIOVEDI' | PASTA AL RAGU' MINISTRINA STRACCETTI DI VITELLO MANZO AFFUMICATO CATALOGNA BOLLITA INSALATA MISTA CRUDA | MINISTRINA CREMA DI ZUCCA TOMA DI BAGNOLO POLPETTE DI POLLO SPINACI ALL'OLIO CAVOLFIORI |
| VENERDI' | PASTA AL TONNO MINISTRINA POLPETTE DI PESCE NASELLO AL LIMONE CAROTE LESSE ZUCCHINE SALTATE | CREMA AL LATTE MINISTRINA UOVA STRAPAZZATE CON POMODORO RICOTTA CATALOGNA INSALATA MISTA |
| SABATO | TAGLIATELLE AL SUGO MINISTRINA TOMINI POLPETTE DI VITELLO FINOCCHI LESSI INSALATA MISTA | MINISTRINA MINISTRA DI SPINACI E LENTICCHIE MILANESE DI LONZA LINGUA IN SALSA INSALATA DI PATATE SPINACI ALL'OLIO |
| DOMENICA | CREPELLE MINISTRINA BRASATO POLPETTE DI POLLO RAPE IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO | MINISTRINA CREMA DI PORRI PATE' DI PROSCIUTTO MOZZARELLA PURE' BIETA LESSA |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN, CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N. 1 | PRANZO | CENA |
|----------------|--|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA INSALATA DI POLLO TOMINI FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA VERDE | CREMA AL LATTE MINISTRINA POLPETTE DI NASELLO* PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE INSALATA DI POMODORI |
| MARTEDI' | PIZZA MARGHERITA MINISTRINA BRESAOLA POLPETTE DI PESCE PATATE AL FORNO INSALATA MISTA COTTA | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE CRESCENZA UOVA CARPIONE PURÈ ZUCCHINE |
| MERCOLEDI' | PASTA AL POMODORO MINISTRINA MILANESE LONZA POLPETTE DI VITELLO CAROTE ALL'OLIO INSALATA VERDE | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA POLLO LESSO MOZZARELLA PISELLI IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO |
| GIOVEDI' | INSALATA DI RISO MINISTRINA POLLO ALLA CACCIATORA ACCIUGHE ROSSE MELANZANE GRIGLIATE INSALATA PEPPERONI COTTI | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE FRITTATA DI CIPOLLE POLPETTE POLLO INSALATA PATATE BIETA LESSA |
| VENERDI' | CREMA DI VERDURA RISO IN BIANCO MERLUZZO* ALLE OLIVE POLPETTE DI PESCE ZUCCHINE GRATINATE INSALATA POMODORI | CREMA DI SPINACI MINISTRINA BRA TENERO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI INSALATA CAROTE LESSE |
| SABATO | TORTELLINI AL POMODORO MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO RICOTTA PISELLI IN UMIDO* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO POLPETTE POLLO BOLLITO DI VITELLO PATATE BOLLITE SPINACI ALL'OLIO |
| DOMENICA | TAGLIATELLE AL POMODORO MINISTRINA INSALATA DI CARNE CRUDA FRITTATA DI SPINACI CIPOLLINI AGRODOLCI INSALATA MISTA | CREMA DI CAROTE MINISTRINA POLLO LESSO POLPETTE DI VITELLO PURÈ FINOCCHI LESSI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN, CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N. 2 | PRANZO | CENA |
|----------------|---|---|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA SCALOPPINE POLLO POLPETTE DI VITELLO SPINACI LESSI INSALATA PATATE | CREMA AL LATTE MINISTRINA POLPETTE DI MERLUZZO PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE ZUCCHINE |
| MARTEDI' | PASTA AL RAGÙ MINISTRINA SALCICCIA AL FORNO PRIMO SALE CAROTE INSALATA MISTA | MINISTRINA CREMA DI VERDURA FRITTATA DI ZUCCHINI MANZO AFFUMICATO PURÈ INSALATA DI POMODORI |
| MERCOLEDI' | PASTA AL PESTO MINISTRINA ARROSTO DI VITELLO POLPETTE DI NASELLO PEPERONATA INSALATA VERDE | TORTELLINI IN BRODO MINISTRINA BRESAOLA POLLO LESSO FAGIOLINI IN INSALATA MELANZANE IN UMIDO |
| GIOVEDI' | RISOTTO AL POMODORO MINISTRINA POLLO AL FORNO POLPETTE DI VITELLO PISELLI IN UMIDO INSALATA POMODORI | MINISTRINA SEMOLINI IN BRODO FONTINA PROSCIUTTO CRUDO INSALATA DI PATATE BIETA ALL'OLIO |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA PLATESSA* IMPANATA POLPETTE DI PESCE FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA MISTA COTTA | CREMA DI PATATE MINISTRINA POLPETTE DI VITELLO CRESCENZA PURE' INSALATA DI POMODORI |
| SABATO | PASTA AL TONNO MINISTRINA BOCCONCINI DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA RISO IN BRODO UOVA STRAPAZZATE MOZZARELLA CAROTE LESSE SPINACI LESSI |
| DOMENICA | PANSOTTI BURRO E SALVIA MINISTRINA ROLATA DI CONIGLIO POLPETTE DI VITELLO ZUCCHINE IN UMIDO INSALATA MISTA | SEMOLINI IN BRODO MINISTRINA INSALATA DI POLLO MOZZARELLA PATATE BOLLITE FINOCCHI ALL'OLIO |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'
A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN,

CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1 APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N.3 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|--|
| LUNEDI' | MINISTRINA MINESTRA DI FARRO BOCCONCINI DI POLLO POLPETTE DI VITELLO PISELLI IN UMIDO INSALATA MISTA COTTA | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO MANZO AFFUMICATO INSALATA DI POLIPO* PATATE BOLLITE BIETA LESSA |
| MARTEDI' | PASTA AL PESTO MINISTRINA INSALATA DI CARNE CRUDA POLPETTE DI POLLO FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ASPARAGI PROSCIUTTO CRUDO UOVA SODE PURÈ POMODORI IN INSALATA |
| MERCOLEDI' | INSALATA DI RISO MINISTRINA SCALOPPINE DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | TORTELLINI IN BRODO MINISTRINA TOMINI AL VERDE POLPETTE DI MERLUZZO INSALATA DI PATATE ZUCCHINE GRATINATE |
| GIOVEDI' | PASTA ALL'AMATRICIANA MINISTRINA BOLLITO DI VITELLO INSALATA DI POLLO MELANZANE INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI CAROTE POLPETTE DI POLLO PROSCIUTTO PURÈ SPINACI |
| VENERDI' | PIZZA MARGHERITA MINISTRINA NASELLO* AL POMODORO POLPETTE DI PESCE ZUCCHINE IN CARPIONE INSALATA POMODORI | CREMA DI PATATE MINISTRINA FRITTATA VERDE POLLO LESSO MELANZANE GRIGLIATE FAGIOLINI LESSI |
| SABATO | RAVIOLI AL POMODORO MINISTRINA SALCICCIA DI POLLO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA PEPPERONI COTTI | MINISTRINA PANE PESTO MINESTRA MANZO AFFUMICATO PRIMO SALE PURE' CAROTE BOLLITE |
| DOMENICA | LASAGNE ALLA BOLOGNESE MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PISELLI INSALATA MISTA | CREMA DI CAROTE MINISTRINA EMMENTHAL PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE FINOCCHI LESSI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN,

CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N 4 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA MILANESE DI POLLO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE TOMINI AL VERDE PROSCIUTTO CRUDO PURÈ INSALATA DI FAGIOLINI |
| MARTEDI' | TAGLIATELLE AL RAGÙ MINISTRINA POLLO IN GELATINA POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA RISO IN BIANCO BOLLITO DI VITELLO POLPETTE DI NASELLO* PATATE BOLLITE ZUCCHINE |
| MERCOLEDI' | PASTA AL POMODORO MINISTRINA ARROSTO DI LONZA POLPETTE DI POLLO MELANZANE GRIGLIATE INSALATA VERDE | MINISTRINA TORTELLINI IN BRODO GORGONZOLA MANZO AFFUMICATO PATATE BOLLITE FINOCCHI |
| GIOVEDI' | RISO E PISELLI MINISTRINA INSALATA DI POLLO POLPETTE DI VITELLO ZUCCHINE INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI PATATE PATE' DI TONNO MOZZARELLA PURE' POMODORI IN INSALATA |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA TROTA* SALMONATA POLPETTE DI VITELLO VERDURE MISTE IN UMIDO INSALATA VERDE | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA FRITTATA DI CIPOLLE LINGUA BOLLITA PURÈ SPINACI ALL'OLIO |
| SABATO | PANSOTTI SALVIA MINISTRINA POLLO IN CARPIONE POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE PROSCIUTTO COTTO RICOTTA PATATE BOLLITE CAROTE LESSE |
| DOMENICA | GNOCCHI ALLA BAVA MINISTRINA ARROSTO DI VITELLO UOVA RIPIENE PEPERONATA INSALATA MISTA | MINISTRINA CREMA DI VERDURE POLLO LESSO POLPETTE DI VITELLO PURÈ BIETA LESSA |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA' A RICHIESTA:

FRULLATO DI FRUTTA

FRULLATO DI CARNE

YOGURT

DESSERT (GUSTO VANIGLIA, CREME CAMEL, CIOCCOLATO)

OMOGENEIZZATI

MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA

VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI, PROSCIUTTO O FETTINE DI LONZA SEMPRE DISPONIBILI

IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

L'ANTIPASTO DELLA DOMENICA SARA' A ROTAZIONE TRA: VOUL-AU-VENT, POLENTA GRATIN,

CARNE CRUDA, ACCIUGHE AL VERDE O AL ROSSO, INSALATA RUSSA O CAPRICCIOSA, ECC.

il prodotto può essere surgelato

Menu invernale scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------------|--|--|--|---|---|
| 1a settimana | Pasta in bianco condita con olio extravergine di oliva Polpette di vitello Spinaci (*) Frutta di stagione | Pasta al ragu vegetale Frittata con verdure Finocchi Budino | Pasta gratinata al forno Scaloppine di pollo alla valdostana Costine (*) saltate Frutta di stagione | Polenta Spezzatino di tacchino Carote Frutta di stagione | Risotto alla zucca Platessa (*) olio e limone Broccoli Frutta di stagione |
| 2a settimana | Pasta pomodoro e ricotta Frittata alle verdure Piselli (*) Frutta di stagione | Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione | Pastina in brodo (**) vegetale Polpette di nasello (*) Broccoli e patate Frutta di stagione | Pasta al pesto Arrosto di tacchino Carote in insalata Yogurt | Pasta al pomodoro Crescenza Fagioli all'olio Frutta di stagione |
| 3a settimana | Pasta in bianco condita con olio extravergine di oliva Flan di zucca Carote Frutta di stagione | Pasta al ragu Mozzarella Cavolfiori gratinati Yogurt | Pasta gratinata al forno Pollo al limone Spinaci saltati Frutta di stagione | Passato di verdura Bocconcini di tacchino Purea di patate Budino | Risotto ai porri Merluzzo (*) gratinato Insalata verde Frutta di stagione |
| 4a settimana | Passato di verdura con riso Scaloppine di pollo alla pizzaiola Patate al forno Yogurt | Pasta agli aromi Nasello (*) al forno Finocchi Frutta di stagione | Risotto allo zafferano Polpette di legumi Fagiolini (*) Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Mozzarella Spinaci (*) Budino | Crema di zucca con crostini Milanese di pollo cotta al forno Carote Yogurt |

(*) prodotto surgelato (**)brodo preparato con verdure fresche di stagione

Menu estivo scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------------|---|--|--|--|--|
| 1a settimana | Pasta con olio extra vergine Mozzarella Carote julienne Pesche | Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di vitello Fagiolini (*) Fragole | Passato con riso Frittata di spinaci (*) Piselli (*) Albicocche | Pasta al pesto Milanese di pollo al forno Insalata di pomodori Yogurt alla frutta | Risotto al pomodoro Polpette di merluzzo (*) Zucchine al forno Susine |

| | | | | | |
|---------------------|---|---|---|--|---|
| 2a settimana | Passato con riso Frittata prosciutto Purea di patate Mele | Pizza rossa Formaggio fresco o parmigiano Insalata mista lattuga- pomodori Banana | Minestrina in brodo vegetale(**) Bocconcini di tacchino Insalata di fagiolini (*) Budino cioccolato | Fusilli al tonno Fusi di pollo al forno Spinaci (*) Banana | Insalata di riso Platessa (*) dorata cotta al forno Carote Pesche |
| 3a settimana | Pasta al ragu Frittata al parmigiano Zucchine gratinate Albicocche | Pasta con olio extravergine Scaloppine di pollo al limone Spinaci (*) Yogurt alla frutta | Minestrina in brodo vegetale(**) Ricotta Pomodori in insalata Pesche | Risotto con zucchine Lonza impanata cotta al forno Carote al vapore Banana | Passato con pasta Nasello in umido (*) Patate al forno Susine |
| 4a settimana | Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Mela | Pasta all'amatriciana Arrosto di tacchino Fagiolini (*) Budino creme caramel | Vellutata di zucchine con crostini Platessa (*) dorata cotta al forno Carote julienne Fragole | Tortellini al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pesche | Risotto ai formaggi Polpettine di vitello Biete (*) Albicocche |

(*) prodotto surgelato (**)brodo preparato con verdure fresche di stagione

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA CASA DI RIPOSO*

| ALIMENTI | Porzione |
|---|-----------------------------|
| | (grammi/ml) |
| COLAZIONE | |
| Latte parzialmente scremato | 200 |
| Thè/Caffè | q.b. |
| Yogurt | 125 |
| Pane //pane integrale | 50 //60 |
| Fette biscottate | 30 (n°4) |
| Biscotti secchi | 30 (n°4) |
| Zucchero | 2 bustine |
| Marmellata/miele | 25 |
| PRIMI | |
| Pasta o riso asciutti | 80 |
| Polenta | 80 |
| Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli...) | 90 |
| Pasta ripiena in brodo | 70 |
| Gnocchi o pasta fresca | 200 |
| Farina per pizza | 100-120 |
| Pasta o riso per minestre | 40 |
| Semolino | 40 |
| Crostini (per minestre al posto di pasta o riso) | 30-40 |
| SECONDI | |
| Carne (rossa o bianca) | 100 |
| Carne con osso | 130 |
| Carne per polpette e ripieni | 60/70 |
| Carne per ragù | 20 |
| Pesce | 150 |
| Omogeneizzati di manzo o vitello | 2 vasetti |
| Formaggio fresco | 80-100 |
| Formaggio stagionato | 60-70 |
| Salumi magri (cotto, crudo, bresaola..) | 60-70 |
| Legumi freschi | 80-100 |
| Legumi secchi | 20-30 |
| Uova | n° 1-2 |
| Antipasto domenicale e festivo | 100 |
| Tonno sottolio | 75 (sgocciolato) |
| CONTORNI | |
| Purè/patate | 150-200 |
| Insalate | 50 |
| Verdure bollite/vapore | 150-200 |
| VARIE | |
| Pane comune | 50 |
| Pane integrale | 60 |
| Grissini/fette biscottate | 30 |
| Frutta fresca/cotta/passata/macedonia | 150 |
| Yogurt | 125 |
| Budino | 125 |
| Gelato | 125 |
| * Pesì riferiti agli alimenti crudi e al netto | |
| Come condimento utilizzare 5 ÷ 7 g di olio per portata | |

*Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|--------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 50 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 60 |
| Latte | Gr 100 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 100 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 20 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 100 |
| Pizza farcita | Gr 150 |
| Insalata verde | Gr 35 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 80 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 100 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, piselli**, ... (da consumare cotta) | Gr 150 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 100 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 120 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 80 |
| Formaggi vari | Gr 60 |
| Pesce congelato | Gr 100 |
| Affettati in genere | Gr 50 |
| Uova | Nr 1 o gr 50 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 30 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 50 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA PRIMARIA*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|--------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 70 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 60 |
| Latte | Gr 100 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 130 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 40 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 160 |
| Pizza farcita | Gr 150 |
| Insalata verde | Gr 50 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 100 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 150 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, PISELLI**, ... (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 150 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 150 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 100 |
| Formaggi vari | Gr 80 |
| Pesce congelato | Gr 130 |
| Affettati in genere | Gr 70 |
| Uova | Nr 2 o gr 60 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 40 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 70 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|--------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 80 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 80 |
| Latte | Gr 120 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 150 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 40 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 180 |
| Pizza farcita | Gr 200 |
| Insalata verde | Gr 50 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 150 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, PISELLI**, ... (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 150 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 200 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 120 |
| Formaggi vari | Gr 100 |
| Pesce congelato | Gr 170 |
| Affettati in genere | Gr 100 |
| Uova | Nr 2 o gr 90 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 40 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 90 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.