

## 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 FONDOTA 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)

OMOGENIZZATI

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

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1a settimana</b>	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
<b>2a settimana</b>	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
<b>3a settimana</b>	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
<b>4a settimana</b>	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

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1a settimana</b>	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\*

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

\*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.