

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'	MINISTRINA 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 SALSA 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 CARAMEL, 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 <i>CREMA DI CAROTE</i> <i>POLETTE DI VITELLO</i> RICOTTA <i>BIETA ALL'OLIO</i> <i>RAPE LESSE</i>
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 CARAMEL, 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 MINISTRINA DI SPINACI E LENTICCHIE MILANESE DI LONZA LINGUA IN SALSA INSALATA DI PATATE SPINACI ALL'OLIO
DOMENICA	CRESPELLE 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 CARAMEL, 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 PEPERONI 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 CARAMEL, 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 CARAMEL, 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 PEPERONI 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 CARAMEL, 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' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
BARGE

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pasta con olio extra vergine Mozzarella Carote julienne Pesche	Passato con riso Frittata prosciutto Purea di patate Mele	Pasta al ragù Frittata al parmigiano Zucchine gratinate Albicocche	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Mela
Martedì	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata mista lattuga-pomodori Banana	Gnocchetti sardi al pomodoro Arrostato di vitello Carote al rosmarino Fragole	Pasta con olio extravergine Scaloppine di pollo al limone Spinaci Yogurt alla frutta	Pasta all'amatriciana Arrostato di tacchino Fagiolini Budino creme caramel
Mercoledì	Passato con riso Frittata di spinaci PISELLI** Albicocche	Minestrina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Insalata di fagiolini Budino cioccolato	Minestrina in brodo vegetale Ricotta Pomodori in insalata Pesche	Vellutata di zucchini con crostini Platessa* dorata Carote julienne Fragole
Giovedì	Pasta al pesto Milanese di pollo Insalata di pomodori Yogurt alla frutta	Fusilli al tonno Fusi di pollo al forno Spinaci Banana	Risotto con zucchine Lonza impanata Carote al vapore Banana	Tortellini al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pesche
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di merluzzo* Zucchine al forno Susine	Insalata di riso Platessa* dorata PISELLI** Pesche	Passato con pasta Nasello in umido* Patate al forno susine	Risotto ai formaggi Polpettine di vitello Biete albicocche

**prodotto surgelato*

MENU' INVERNALE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI BARGE

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pastina in brodo vegetale Omelette con spinaci PISELLI** Frutta di stagione (mele)	Passato di verdura con pasta Milanesi di pollo Purè Frutta fresca (pere)	Pasta integrale al pomodoro Polpette di nasello* al forno Bieta Frutta fresca (mandarini)	Risotto allo zafferano Omelette al formaggio Spinaci gratinati Frutta fresca (pere)
Martedì	Pasta al pesto Polpettine di carne di vitello Spinaci gratinati Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro Fuselli di pollo al forno Carote al vapore Budino	Polenta con latte Spezzatino di vitello PISELLI** Frutta fresca (banana)	Pizza Prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca (mandarini)
Mercoledì	Passato di verdura con riso Mozzarella Purè Frutta fresca (pere)	Pastina in brodo vegetale Hamburger di vitello Spinaci Frutta fresca (mele)	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Cavolfiori Frutta fresca (pere)	Minestra ai porri e patate con pastina Polpettine di carne di vitello Carote al rosmarino Frutta fresca (kiwi)
Giovedì	Gnocchi al pomodoro Spezzatino di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca (banana)	Pizza Polpette di merluzzo* al forno Insalata verde Frutta fresca (mandarini)	Pansotti ricotta e spinaci Milanese di pollo Carote al rosmarino Yogurt alla frutta	Pasta al ragù Mozzarella Fagiolini Budino al cioccolato
Venerdì	Pasta in bianco (condita con olio extravergine di oliva) Polpette di merluzzo* al forno Insalata verde Frutta fresca (mandarini)	Pasta in bianco (condita con olio extravergine di oliva) Scaloppine di tacchino Cavolfiori Frutta fresca (kiwi)	Risotto alle verdure Crescenza Fagiolini Frutta fresca (mele)	Vellutata di zucca con crostini Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta fresca (banane)

* prodotto surgelato

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA CASA DI RIPOSO*

ALIMENTI	Porzione
	(grammi/ml)
COLAZIONE	
Latte parzialmente scremato	200
Yogurt	125
Pane	50
Fette biscottate	30 (n°4)
Biscotti secchi	30 (n°4)
Marmellata/miele	25
PRIMI	
Pasta o riso asciutti	80
Polenta	80-100
Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli...)	90
Pasta ripiena in brodo	70
Gnocchi	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
Pesce	150
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
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.