



CITTA' DI TREIA

Settore Servizi alla Persona

Servizio "Assistenza e Casa di Riposo - Pubblica Istruzione"

Piazza della Repubblica, 2 - Treia (MC)

Tel. 0733-218731 - 52 Fax. 0733-218732 E mail: servizisociali@treia.sinp.net



ALLEGATO D3

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 1° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Risotto ai formaggi e funghi	475	Crema di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Minestrina in brodo	320
	Frittata al forno	330	Omelette alle verdure	330
	Svizzera ai ferri	160	Prosciutto crudo	260
	Zucchine trifolate	90	Verdura cotta di stagione	90
MARTEDÌ	Pasta e legumi	520	Passato di verdure	240
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Pastina in brodo	320
	Filetto di pesce gratinato alle olive	130	Mozzarella alla caprese	260
	Fettina di carne ai ferri	150	Ricotta	100
	Patate arrosto	220	Verdura cotta di stagione	90
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù	530	Crema di verdure con riso	440
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Minestrina in brodo	320
	Polpettone al forno	460	Pizza margherita	500
	Tortino di verdure	342	Affettati	300
	Pomodori conditi	90	Spinaci burro e forma	100
GIOVEDÌ	Linguine al salmone	510	Minestrone di verdure	240
	Riso all'olio e parmigiano	380	Quadrucchi in brodo	320
	Fettina di maiale ai ferri	160	Prosciutto cotto	280
	Petto di tacchino al limone	150	Formaggini	290
	Biete e patate all'olio	220	Verdura cotta di stagione	90
VENERDÌ	Risotto ai frutti di mare	490	Pasta e fagioli	520
	Mezze maniche al tonno	480	Pastina in brodo	320
	Filetto di platessa gratinato al forno	110	Palombino al forno	130
	Petto di pollo ai ferri	150	Formaggio stracchino	270
	Bietola saltata	90	Verdura cotta di stagione	90
SABATO	Gramigna al pomodoro e ricotta	425	Passato di verdure	240
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Minestrina in brodo	320
	Fettina di tacchino ai ferri	150	Frittata al forno	330
	Coniglio in porchetta	320	Affettati e formaggi	450
	Pomodori arrosto	60	Verdura cotta di stagione	90
DOMENICA	Ravioli al ragù	560	Minestrone di verdure	240
	Stracciatella in brodo	270	Pastina in brodo	320
	Arrosto di tacchino al forno	230	Polpettine di carne	450
	Scaloppina di pollo al limone	180	Formaggio certosa	270
	Patate arrosto	220	Melanzane gratinate	105

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Pasta e legumi	490	Passato di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Minestrina in brodo	320
	Manzo o polpettone bollito	290/460	Sformato di ricotta e prosciutto	380
	Patate e carote	250	Prosciutto crudo	260
	Insalata mista	40	Spinaci burro e forma	100
MARTEDÌ	Ravioli di carne o ricotta al pomodoro	450	Crema di verdure	240
	Riso al pomodoro	412	Pastina in brodo	320
	Cotoletta di pesce al forno	220	Arrosto di tacchino	220
	Prosciutto crudo e formaggio	300	Affettati	300
	Pomodori gratinati	90	Verdura cotta di stagione	90
MERCOLEDÌ	Risotto alla milanese	450	Pastina in brodo di carne	330
	Pasta con piselli	490	Minestrina in brodo vegetale	320
	Brasato arrosto al forno	170	Pizza margherita	500
	Svizzera ai ferri	160	Tonno ed olive	130
	Zucchine al formaggio	110	Verdura cotta di stagione	90
GIOVEDÌ	Gnocchi di patate al ragù	540	Passato di verdure con riso	440
	Pasta al pomodoro	412	Pastina in brodo	320
	Coniglio agli aromi	320	Gallina lessata	200
	Filetto di merluzzo	110	Prosciutto cotto	280
	Verdura cotta di stagione	90	Finocchi all'olio	90
VENERDÌ	Spaghetti alle vongole	480	Brodo vegetale	90
	Pasta al tonno	480	Riso con patate	480
	Filetto di pesce al pomodoro	135	Frittata con verdure	330
	Polpette in bianco	390	Mozzarella alla caprese	260
	Piselli	150	Fagiolini all'olio	90
SABATO	Pasta al ragù	530	Crema di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Minestrina in brodo	320
	Melanzane alla parmigiana	420	Scaloppina di maiale al limone	190
	Fettina di carne ai ferri	150	Ricotta	100
	Verdura cotta di stagione	90	Carote all'olio	90
DOMENICA	Tagliatelle al ragù e piselli	495	Passato di verdure	240
	Straciatella in brodo	320	Pastina in brodo vegetale	320
	Pollo arrosto	180	Fettina di carne alla pizzaiola	205
	Petto di tacchino ai ferri	150	Affettati e formaggio	450
	Patate al rosmarino	220	Verdura cotta di stagione	90

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 3° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Pennette all'amatriciana 540	Passato di verdure 240
	Pasta bianca con carne macinata 530	Pancotto 460
	Bocconcini di tacchino alle verdure 220	Frittata con cipolle 330
	Formaggio mozzarella 240	Affettati 300
	Pomodori conditi 50	Patate lessate 210
MARTEDÌ	Maccheroncini al forno 570	Minestrone di verdure 240
	Maccheroncini al pomodoro 412	Pastina in brodo 320
	Polpettone ripieno 475	Gallina lessata 200
	Fettina di carne alla pizzaiola 205	Formaggio galbanino 270
	Spinaci burro e forma 100	Verdura cotta di stagione 90
MERCOLEDÌ	Pasta e fagioli (o verdure varie) 520	Crema di verdure 240
	Pasta olio e parmigiano 430	Pastina in brodo 320
	Petto di pollo panato 160	Portafoglio al prosciutto 390
	Tortino o frittata 330	Formaggio certosino 270
	Verdura cotta di stagione 90	Carote all'olio 90
GIOVEDÌ	Garganelli al pomodoro e piselli 450	Minestrina in brodo vegetale 320
	Riso all'olio e parmigiano 380	Minestrone di verdure 240
	Tacchino farcito arrosto 320	Prosciutto crudo 260
	Fettina di carne ai ferri 150	Formaggi misti 450
	Verdura cotta di stagione 90	Verdura cotta di stagione 90
VENERDÌ	Spaghetti al tonno 480	Minestra vegetale 320
	Riso al pomodoro 412	Quadrucchi in brodo 320
	Filetto di pesce arrosto 110	Uova sode 160
	Calamari fritti 200	Tonno 100
	Patate in umido 220	Verdura cotta di stagione 90
SABATO	Risotto all'ortolana 470	Crema di verdure 240
	Pasta al pomodoro 412	Pastina in brodo 320
	Spezzatino di carne con patate 340	Polpettine di carne 450
	Fettina di carne ai ferri 150	Affettati 300
	Fagioli all'olio 150	Piselli al pomodoro 150
DOMENICA	Tagliatelle alla boscaiola 485	Stracciatella in brodo 320
	Lasagne rosse 590	Crema di verdure 240
	Arrosto di manzo al forno 250	Affettati 300
	Scaloppina di pollo al limone 180	Formaggi misti 450
	Patate fritte 280	Verdura cotta di stagione 90

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 4° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Risotto con patate	475	Crema di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Minestrina in brodo	320
	Frittata al forno	330	Filetto di merluzzo gratinato	230
	Svizzera ai ferri	160	Prosciutto crudo	260
	Zucchine trifolate	90	Verdura cotta di stagione	90
MARTEDÌ	Pasta al fumè	520	Passato di verdure	240
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Pastina in brodo	320
	Petto di pollo impanato	150	Mozzarella alla caprese	260
	Fettina di carne ai ferri	150	Ricotta	100
	Patate arrosto	220	Verdura cotta di stagione	90
MERCOLEDÌ	Pasta al ragù vegetale	530	Crema di verdure con riso	440
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Minestrina in brodo	320
	Fettina alla pizzaiola	460	Pizza margherita	500
	Tortino di verdure	342	Affettati	300
	Pomodori conditi	90	Spinaci burro e forma	100
GIOVEDÌ	Pasta ricotta e prosciutto cotto	510	Minestrone di verdure	240
	Riso all'olio e parmigiano	380	Quadrucchi in brodo	320
	Fettina di maiale ai ferri	160	Frittata al forno	330
	Petto di tacchino al limone	150	Formaggini	290
	Fagiolini all'olio	90	Verdura cotta di stagione	90
VENERDÌ	Tagliatelle o gnocchi o ravioli al pom.	490	Pasta e fagioli	520
	Mezze maniche al tonno	480	Pastina in brodo	320
	Filetto di platessa gratinato al forno	110	Palombino al forno	130
	Petto di pollo ai ferri	150	Formaggio stracchino	270
	Bietola saltata	90	Verdura cotta di stagione	90
SABATO	Gramigna al pomodoro e ricotta	425	Passato di verdure	240
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Minestrina in brodo	320
	Fettina di tacchino ai ferri	150	Prosciutto cotto	280
	Coniglio in porchetta	320	Affettati e formaggi	450
	Pomodori arrosto	60	Verdura cotta di stagione	90
DOMENICA	Ravioli al ragù	560	Minestrone di verdure	240
	Stracciatella in brodo	270	Pastina in brodo	320
	Arrosto di tacchino al forno	230	Polpettine di carne	450
	Scaloppina di pollo al limone	180	Formaggio certosa	270
	Patate arrosto	220	Melanzane gratinate	105

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 5° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Pennette all'amatriciana 540 Pasta bianca con carne macinata 530 Fettina di carne alla pizzaiola o involtini 205 Formaggio mozzarella 240 Verdura cotta di stagione 90	Passato di verdure 240 Pancotto 460 Frittata con cipolle 330 Affettati 300 Patate lessate 210
MARTEDÌ	Riso al ragù 530 Pasta al pomodoro 412 Polpettone ripieno 475 Petto di tacchino al limone 150 Spinaci burro e forma 100	Minestrone di verdure 240 Pastina in brodo 320 Gallina lessata 200 Formaggio galbanino 270 Verdura cotta di stagione 90
MERCOLEDÌ	Pasta panna prosciutto e piselli 520 Risotto alla parmigiana 440 Cosette di pollo al forno 160 Fettina di carne ai ferri 150 Patate arrosto 220	Crema di verdure 240 Pastina in brodo 320 Portafoglio al prosciutto 390 Formaggio certosino 270 Carote all'olio 90
GIOVEDÌ	Ravioli di carne o ricotta o tagliatelle al Pomodoro 550 Riso all'olio e parmigiano 380 Tacchino farcito arrosto 320 Fettina di carne ai ferri 150 Verdura cotta di stagione 90	Minestrina in brodo vegetale 320 Minestrone di verdure 240 Prosciutto crudo 260 Formaggi misti 450 Verdura cotta di stagione 90
VENERDÌ	Spaghetti al tonno 480 Riso al pomodoro 412 Filetto di pesce arrosto 110 Calamari fritti 200 Purè di patate 280	Passato di verdure e legumi 290 Quadrucchi in brodo 320 Uova sode 160 Tonno 100 Verdura cotta di stagione 90
SABATO	Risotto all'ortolana 470 Pasta al pomodoro 412 Spezzatino di carne con patate 340 Fettina di carne ai ferri 150 Fagioli all'olio 150	Crema di verdure 240 Pastina in brodo 320 Polpettine di carne 450 Affettati 300 Piselli al pomodoro 150
DOMENICA	Tagliatelle alla boscaiola 485 Lasagne rosse 590 Arrosto di manzo al forno 250 Scaloppina di pollo al limone 180 Patate fritte 280	Stracciatella in brodo 320 Crema di verdure 240 Affettati 300 Formaggi misti 450 Verdura cotta di stagione 90

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO 1° SETTIMANA

PRANZO		Kcal in media	CENA		Kcal in media
LUNEDÌ	Fusilli al pomodoro	412	Minestrone di verdure	240	
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Petto di tacchino ai ferri	150	
	Frittata al forno	330	Formaggi	290	
	Lenticchie e zampone	460	Verdura cotta di stagione	90	
	Verdura cotta di stagione	90			
MARTEDÌ	Polenta con salsiccia	574	Minestrina in brodo	320	
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Svizzera ai ferri	160	
	Filetto di pesce alle olive	130	Verza strascinata	100	
	Fettina di carne ai ferri	150			
	Patate arrosto	220			
MERCOLEDÌ	Risotto con funghi	453	Riso in brodo	320	
	Tagliatelle al ragù	549	Pizza margherita	500	
	Polpette in umido con piselli	450	Prosciutto crudo	260	
	Tortino di verdure	342	Formaggi	290	
	Piselli al pomodoro	150	Spinaci burro e forma	100	
GIOVEDÌ	Pennette con prosciutto e zucchine	540	Minestrone di verdure	240	
	Riso all'olio e parmigiano	380	Gallina lessata	200	
	Petto di tacchino al limone	150	Formaggi	290	
	Fegato di manzo	160	Verdura cotta di stagione	90	
	Verdura cotta	90			
VENERDÌ	Spaghetti ai frutti di mare	483	Minestrina in brodo	320	
	Mezze maniche al tonno	480	Tonno	100	
	Filetto di platessa gratinato al forno	110	Frittata al forno	330	
	Petto di pollo ai ferri	150	Verdura cotta di stagione	90	
	Cavolfiore gratinato	120			
SABATO	Pasta al pomodoro e ricotta	429	Minestrone di verdure	240	
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Prosciutto cotto	280	
	Coscia di pollo al forno	180	Stracchino	270	
	Fettina di carne ai ferri	150	Verdura cotta di stagione	90	
	Verdura cotta di stagione	90			
DOMENICA	Ravioli al ragù	560	Minestrina in brodo	320	
	Stracciatella in brodo	270	Galantina	460	
	Arrosto di maiale al forno	280	Fagiolini all'olio	90	
	Scaloppina di pollo con salvia	180			
	Patate arrosto	220			

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO 2° SETTIMANA

PRANZO

Kcal in media

CENA

Kcal in media

LUNEDÌ	Fagioli con cotiche	755	Passato di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Sformato di ricotta e prosciutto	380
	Manzo o polpettone bollito	290/460	Finocchi all'olio	90
	Petto di pollo ai ferri	150		
	Verdura cotta di stagione	90		
MARTEDÌ	Salsiccia con fagioli	480	Minestrina in brodo	320
	Pasta al pomodoro	412	Fettina di pollo al rosmarino	150
	Prosciutto crudo e formaggio	300	Formaggini	290
	Verdura cotta di stagione	90	Zucchine all'olio	90
MERCOLEDÌ	Risotto con zafferano	449	Passato di verdure	240
	Pasta con piselli	490	Affettati misti e mozzarella	400
	Cotoletta di pesce al forno	220	Formaggini	290
	Coscette	170	Verdura di stagione	90
	Cavolfiore gratinato	120		
GIOVEDÌ	Tagliatelle ai funghi	568	Minestrina in brodo	320
	Penne ai funghi	460	Sformato di patate e funghi	410
	Coniglio agli aromi	320	Carote all'olio	100
	Tonno patate e capperi	370		
	Zucchine arrosto	90		
VENERDÌ	Spaghetti al salmone	485	Minestrina in brodo	320
	Pasta al tonno	480	Frittata con verdure	330
	Calamari fritti	200	Fagiolini all'olio	90
	Filetti di platessa lessati	115		
	Insalata verde	40		
	Dolce			
SABATO	Pasta e piselli	568	Passato di verdure	240
	Pastina in brodo	320	Prosciutto cotto e crudo	300
	Pollo alla cacciatora	210	Formaggini	290
	Verdura cotta di stagione	90	Spinaci burro e forma	100
DOMENICA	Vincisgrassi	590	Minestra di ceci/passato di ceci	460
	Stracciatella in brodo	320	Ricotta	100
	Svizzera ai ferri	160	Carciofini all'olio	140
	Patate fritte	280		

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO 3° SETTIMANA

PRANZO		Kcal in media	CENA		Kcal in media
LUNEDÌ	Pasta bianca con carne macinata	530	Passato di verdure		240
	Pasta al pomodoro	412	Frittata con cipolle		330
	Scaloppina di pollo al limone	180	Patate lessate		210
	Formaggio mozzarella	240			
	Biete all'olio	90			
MARTEDÌ	Pasta e fagioli	520	Minestrina in brodo vegetale		320
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Galantina		460
	Polpettine di carne con piselli	480	Zucchine all'olio		90
	Spinaci burro e forma	100			
MERCOLEDÌ	Pasta al forno	560	Minestrina in brodo vegetale		320
	Affettati assortiti	300	Svizzera ai ferri		160
	Verdura di stagione	90	Verdura cotta di stagione		90
GIOVEDÌ	Gnocchi con sugo di papera	430	Minestrone di verdure		240
	Pasta pomodoro e piselli	490	Formaggi misti		450
	Tacchino farcito arrosto	320	Verdura cotta di stagione		90
	Fettina di carne ai ferri	150			
	Carote e piselli	175			
VENERDÌ	Risotto con vongole e cozze	480	Quadrucchi in brodo		320
	Riso all'olio e parmigiano	380	Insalatona con tonno e pomodorini		280
	Bastoncini di pesce al forno	200	Formaggini		290
	Filetti di platessa lessati	115	Verdura cotta di stagione		90
	Patate in umido	220			
SABATO	Polenta con spezzatino	648	Crema di ceci		390
	Pasta al pomodoro	412	Formaggio mozzarella		240
	Spezzatino di carne con patate	330	Verdura cotta di stagione		90
	Fettina di carne ai ferri	150			
	Fagioli all'olio	150			
DOMENICA	Tagliatelle alla boscaiola	563	Minestrina in brodo		320
	Vincisgrassi	590	Fettina di pollo ai ferri		150
	Arrosto di manzo al forno	250	Verdura cotta di stagione		90
	Scaloppina di maiale con funghi	215			
	Patate al forno	220			

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucanave, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO 4° SETTIMANA

PRANZO		Kcal in media	CENA		Kcal in media
LUNEDÌ	Riso in bianco con patate	430	Passato di verdure	240	
	Riso all'olio e parmigiano	380	Frittata al forno	330	
	Petto di tacchino ai ferri	150	Formaggini	290	
	Polpette di carne	460	Verdura cotta di stagione	90	
	Legumi	150			
MARTEDÌ	Polenta con salsiccia	574	Minestrina in brodo	320	
	Pasta al pomodoro	412	Prosciutto crudo	260	
	Filetto di pesce alle olive	130	Verdura cotta di stagione	90	
	Petto di pollo ai ferri	150			
	Bieta e patate	220			
MERCOLEDÌ	Risotto con funghi	453	Crema di verdure con pastina	440	
	Tagliatelle al ragù	549	Pizza margherita	500	
	Fettina di carne alla pizzaiola	205	Stracchino	270	
	Tortino di verdure	342	Verdura cotta di stagione	90	
	Purè di patate	280			
GIOVEDÌ	Pasta con ricotta	440	Minestrina in brodo	320	
	Riso all'olio e parmigiano	380	Sformato di ricotta e prosciutto	380	
	Petto di tacchino al limone	150	Verdura cotta di stagione	90	
	Fegato di manzo	160			
	Fagiolini all'olio	90			
VENERDÌ	Mezze maniche al tonno	480	Passato di verdura e legumi misti	290	
	Pasta al pomodoro	412	Tonno e fagiolini	180	
	Filetto di pesce gratinato al forno	110	Mozzarella	240	
	Frittata al forno	330	Patate all'olio	210	
	Pomodori conditi	50			
SABATO	Pasta al pomodoro e ricotta	429	Minestrina in brodo	320	
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Svizzera ai ferri	160	
	Coscia di pollo al forno	180	Cavolfiore gratinato	120	
	Fettina di carne ai ferri	150			
	Verdura cotta di stagione	90			
DOMENICA	Ravioli al ragù	560	Minestrina in brodo	320	
	Stracciatella in brodo	270	Fettina di carne ai ferri	150	
	Arrosto di maiale al forno	280	Verdura cotta di stagione	90	
	Scaloppina di pollo con salvia	180			
	Patate arrosto	220			

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO 5° SETTIMANA

PRANZO	Kcal in media	CENA	Kcal in media
LUNEDÌ	Pasta bianca con carne 530 Pasta al pomodoro 412 Fettina di carne alla pizzaiola o involtini 205 Formaggio mozzarella 240 Verdura cotta di stagione 90	Passato di verdure 240 Sformato di ricotta e prosciutto 380 Bietola all'olio 90	
MARTEDÌ	Pasta al ragù 530 Mozzarella 240 Verza all'olio 90	Minestrina in brodo 320 Gallina bollita 200 Verdura cotta di stagione 90	
MERCOLEDÌ	Pasta al forno 560 Risotto alla parmigiana 440 Salsiccia in umido con patate 493 Fettina di carne ai ferri 150 Patate arrosto 220	Minestrone di verd. e legumi misti 290 Bocconcini di tacchino con olive 260 Purè di patate 280	
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro 412 Agnello in pentola 430 Insalata 50	Minestrone di verdure 240 Prosciutto cotto 280 Verdura cotta di stagione 90	
VENERDÌ	Spaghetti con vongole e cozze 480 Spaghetti all'olio e parmigiano 380 Filetto di pesce arrosto 110 Filetti di platessa lessati 115 Purè di patate 280	Minestrina in brodo 320 Filetto di pesce ai capperi 115 Verdura cotta di stagione 90	
SABATO	Polenta con spezzatino 648 Pasta al pomodoro 412 Spezzatino di carne con patate 330 Fettina di carne ai ferri 150 Fagioli all'olio 150	Minestrone di verdure 240 Formaggio mozzarella 240 Verdura cotta di stagione 90	
DOMENICA	Tagliatelle alla boscaiola 563 Vincisgrassi 590 Arrosto di manzo al forno 250 Scaloppina di maiale con funghi 215 Patate al forno 220	Minestrina in brodo 320 Affettati misti 300 Verdura cotta di stagione 90	

Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti:

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta