

MENÙ PRIMAVERA 2024 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto Primavera (Zucchine, carote e piselli)	Minestrina	Tagliatelle al ragù	Gnocchetti verdi al pomodoro	Pasta gamberetti e zucchine	Passato di legumi e verdura	Crespelle ai funghi
Secondo piatto	Mozzarella con salsa	Polenta e polpette in umido	Mousse di mortadella	Parmigiana di zucchine	Cotoletta di pesce al forno	Pizza	Lonza Tonnata
Contorno	Coste all'olio	Carote al burro	Finocchi all'olio	Fagiolini al vapore	Cavolfiori gratinati	Peperonata	Patate al forno
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Raviolini in brodo	Minestrone alla toscana	Minestrone	Crema di ceci al rosmarino	Crema di zucca con pastina	Pasta al pesto	Passato di verdure con riso
Secondo piatto	Patate, tonno e olive	Uova strapazzate	Bastoncini di pesce	Spinacina	Tortino di carote	Coscia di pollo al rosmarino	Primo sale con olive
Contorno	Piselli al pomodoro	Insalata di patate e olive	Zucchine alla menta	Contorno grigliato	Fagiolini	Melanzane al funghetto	Spinaci all'olio
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: ~		CONTORNI PRANZO E CENA: ~	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purezza di patate	
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

MENÙ PRIMAVERA 2024 - SETTIMANA 2

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto con asparagi	Minestrina	Tagliatelle ai funghi	Gnocchi alla sorrentina	Penne zucchine e scamorza	Pasta al pomodoro e basilico	Lasagne alla bolognese
Secondo piatto	Polpette alla pizzaiola	Polenta e Gorgonzola	Lonza al latte	Fesa di tacchino arrosto in salsa di agrumi	Tilapia mantecata alla vicentina	Cotoletta di pollo	Rotolo di coniglio
Contorno	Carote all'olio	Insalata di fagiolini e olive	Tris di verdure	Bieta agli aromi	Fagiolini prezzemolati	Caponata	Zucchine gratinate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Raviolini in brodo	Vellutata di zucca	Minestra di piselli e sedano	Crema di asparagi con pastina	Zuppa di patate	Minestra di riso e porri	Zuppa di farro alla lucchese
Secondo piatto	Peperoni ripieni di carne	Involtini di prosciutto al forno	Uova strapazzate	Tonno	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Polpettone al forno	Caprese
Contorno	Spinaci al limone	Patate e cipolle a fette stufate	Zucchine grigliate	Carote gratinate	Spinaci all'olio	Patate al forno	Coste all'olio
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: - ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purezza di patate	
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

MENÙ PRIMAVERA 2024 - SETTIMANA 3

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto ai formaggi	Minestrina	Tagliatelle pomodoro e salsiccia	Gnocchi al ragù	Pasta alle vongole	Vellutata di zucchine	Crespelle ricotta e spinaci
Secondo piatto	Scaloppine di pollo al marsala	Polenta e ragù	Cosce di pollo al rosmarino	Polpette e salvia al forno	Limanda al gratin	Pizza	Straccetti di vitello
Contorno	Cavolfiori gratinati con besciamella	Fagiolini all'olio	Finocchi lessi al limone	Biete aglio e olio	Zucchine gratinate	Melanzane menta, aglio, origano e aceto	Peperonata
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Minestrone	Vellutata di patate	Crema di ceci al rosmarino	Raviolini in brodo	Zuppa di sedano e carote	Tagliatelle al salmone	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori
Secondo piatto	Polpettone di tonno	Involtini di prosciutto	Parmigiana di zucchine con prosciutto	Uova sode al pomodoro	Bocconcini di pollo al vino bianco	Spinacina	Primo sale alla ligure
Contorno	Verdure grigliate	Spinaci al grana	Verdure al forno	Carote al prezzemolo	Fagiolini all'olio	Finocchi al gratin	Spinaci al burro
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~	PRIMI PIATTI CENA: - ~	SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: - ~		CONTORNI PRANZO E CENA: - ~		MERENDA: -	
Pasta/Riso in bianco,	Semolino in brodo	Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione		Budino	
Pasta/Riso al pomodoro	Pastina in brodo	Bollito o pollo lesso		Purea di patate		Yogurt	
Pastina in brodo	Riso e latte	Pesce lesso				Mousse di frutta	

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

MENÙ PRIMAVERA 2024 - SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO							
Primo piatto	Risotto taleggio e speck	Minestrina	Tagliatelle al ragù (rosso)	Gnocchi al pomodoro	Pasta alla ligure (pesto, patate e fagiolini)	Pasta alla sorrentina	Tortelli di zucca
Secondo piatto	Lonza agli agrumi	Polenta e gorgonzola	Scaloppine di pollo al limone	Cordon bleu	Filetto di tilapia gratinato	Coscia di pollo al forno	Arista di maiale al vino bianco
Contorno	Zucchine gratinate	Piselli in umido con prosciutto	Carote all'olio	Contorno grigliato	Caponata	Coste all'olio	Patate al rosmarino
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
CENA							
Primo piatto	Minestra di verdura con pastina	Minestrone alla toscana	Crema di carote al rosmarino	Raviolini in brodo	Zuppa di cereali misti	Passato di verdura	Passata di fagioli
Secondo piatto	Frittata con cipolle	Patate, olive e tonno	Involtoni di prosciutto e formaggio	Arrostato di tacchino	Caprese	Manzo fumè	Sformato di tonno
Contorno	Fagiolini in umido	Biete olio e limone	Finocchi all'olio	Insalata di patate e fagiolini	Fagiolini prezzemolati	Pomodori gratinati	Carote gratinate
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
ALTERNATIVE FISSE							
PRIMI PIATTI PRANZO: ~		PRIMI PIATTI CENA: ~		SECONDI PIATTI PRANZO E CENA: -		CONTORNI PRANZO E CENA: -	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione o formaggio		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Bollito o pollo lesso		Purezza di patate	
Pastina in brodo		Riso e latte		Pesce lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.