

## MENÙ ESTATE 2024 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>PRANZO</b>								
Primo piatto	Gnocchetti verdi al pomodoro	Risotto Primavera (Zucchine, carote e piselli)	Tagliatelle al ragù	Linguine pomodorini e basilico	Pasta gamberetti e zucchine	Passato di legumi e verdura	Crespelle ai funghi	
Secondo piatto	Polpette e salvia al forno	Parmigiana di zucchine	Rotolo di tacchino	Polpette in umido	Cotoletta di pesce al forno	Pizza	Lonza tonnata	
Contorno	Coste all'olio	Insalata di patate e olive	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	
<b>CENA</b>								
Primo piatto	Stracciatella	Minestrone alla toscana	Minestrone	Crema di ceci al rosmarino	Crema di zucca con crostini	Pasta al pesto	Minestra estiva (zucchine, patate e pomodori)	
Secondo piatto	Involtoni di prosciutto al forno	Spinacina	Bastoncini di pesce	Uova strapazzate	Tortino di carote	Coscia di pollo al rosmarino	Primo sale con olive	
Contorno	Piselli al pomodoro	Fagiolini	Zucchine alla menta	Contorno grigliato	Carote al burro	Melanzane al funghetto	Spinaci all'olio	
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>								
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~ Pasta/Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro, Pastina in brodo		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> ~ Semolino in brodo, Pastina in brodo, Riso e latte		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> ~ Affettati a rotazione o formaggio, Bollito o pollo lesso, Pesce lesso		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> ~ Insalate miste a rotazione, Purea di patate		<b>MERENDA:</b> ~ 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 ESTATE 2024 - SETTIMANA 2**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Risotto allo zafferano	Penne zucchine e scamorza	Pasta all'isolana (tonno, olive e capperi)	Pasta pasticciata	Risotto con asparagi	Gnocchi alla romana Al pomodoro	Lasagne alla bolognese
Secondo piatto	Lonza al latte	Fesa di tacchino arrosto in salsa di agrumi	Filetto di limanda al pane saporito	Polpette alla pizzaiola	Tilapia con pomodoro e olive	Cotoletta di pollo	Rotolo di coniglio
Contorno	Carote all'olio	Cipolle a fette stufate	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
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Raviolini in brodo	Vellutata di zucca	Minestra di piselli e sedano	Crema di asparagi con crostini	Zuppa di patate	Minestra di riso e porri	Passato di verdure con riso
Secondo piatto	Tortino di legumi	Tortino di spinaci	Polenta e gorgonzola	Sgombro	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Polpettone al forno	Caprese
Contorno	Spinaci al limone	Insalata di fagiolini e olive	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
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> - ~		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> - ~		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> - ~	
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		Purea 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 ESTATE 2024 - SETTIMANA 3

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Pasta al sugo di melanzane	Gnocchi pomodorini e basilico	Pasta al sugo di pomodoro e salsiccia	Risotto con certosa e zucchine	Tagliatelle al salmone	Vellutata di zucchine	Crespelle ai funghi
Secondo piatto	Scaloppine di pollo al marsala	Tortino di carote	Cosce di pollo gratinate al rosmarino	Polpette in umido	Limanda al gratin	Pizza	Straccetti di vitello
Contorno	Cavolfiori gratinati	Fagiolini all'olio	Finocchi al gratin	Biete aglio, olio e peperoncino	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
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Minestrone	Zuppa di patate	Crema di ceci al rosmarino	Minestra contadina	Zuppa di sedano e carote	Risi e bisì	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori
Secondo piatto	Polpettone di tonno	Involtoni di prosciutto	Parmigiana di zucchine	Uova sode al pomodoro	Bocconcini di pollo al vino bianco	Lonza panata	Primo sale alla ligure
Contorno	Verdure grigliate	Spinaci al grana	Verdure al forno	Carote al prezzemolo	Fagiolini all'olio	Macedonia di verdura al vapore	Spinaci al burro
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> ~		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> ~		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> ~	
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 ESTATE 2024 - SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Pasta alla sorrentina (ricotta e pomodoro)	Pasta alla ligure	Pasta ai 4 formaggi	Spaghetto alle vongole (al pomodoro)	Risotto taleggio e speck	Minestrina	Tortellini panna, prosciutto e piselli
Secondo piatto	Tagliata di tacchino agli asparagi	Cordon bleu	Polpette alla pizzaiola	Scaloppine di pollo al limone	Filetto di tilapia gratinato	Polenta con ragù di salsiccia	Arista di maiale al vino bianco
Contorno	Zucchine gratinate	Piselli saltati	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
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Minestra di verdura con crostini	Minestrone alla toscana	Crema di carote al rosmarino	Minestrina	Zuppa di cereali misti	Passato di verdura	Passata di fagioli
Secondo piatto	Frittata con cipolle	Arrosto di tacchino	Involtoni di prosciutto e formaggio	Sformato di patate e prosciutto	Caprese	Manzo fumè	Sformato di tonno
Contorno	Fagiolini in umido	Insalata di patate e giardiniera sott'aceto	Finocchi all'olio	Biete olio e limone	Fagiolini prezzemolati	Carote gratinate	Fagiolini al pomodoro
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> ~		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> -		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> -	
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.