



PRIMI PIATTI:

Pastina in brodo vegetale, pastina in brodo di carne, semolino in brodo vegetale, crema di riso, fidelini al burro.

SECONDI PIATTI:

Prosciutto cotto, prosciutto cotto macinato, crescenza, formaggio spalmabile, robiola, tonno all'olio, omogeneizzati (Lunedì e Sabato: prosciutto cotto, Martedì e Domenica: affettato di tacchino, Mercoledì: tonno all'olio, Giovedì: ceci, Venerdì: merluzzo).

CONTORNI:

Purè, verdura* cotta frullata, verdura cruda.

DESSERT:

Frutta cotta, mousse di frutta, yogurt, budino.

* materia prima di base surgelata e/o congelata all'origine

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)



PRIMI PIATTI:

Pastina in brodo vegetale, pastina in brodo di carne, fidelini al burro, fidelini al pomodoro, piatto unico frullato.

SECONDI PIATTI:

Secondo piatto del giorno tritato, secondo piatto del giorno frullato, crescenza, formaggio spalmabile.

CONTORNI:

Verdura* cotta frullata, verdura cruda.

DESSERT:

Frutta cotta, mousse di frutta, yogurt, budino.

* materia prima di base surgelata e/o congelata all'origine

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)


Coordinatore
Area Organizzativa

26/05/2020

ESTIVO

1^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Chicche di patate* al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno
Scaloppina di pollo al marsala
Carote* gratinate Bieta erbette* al vapore

Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
Polpettine di bovino* ai peperoni
Bollito di pollo* Fagiolini* al vapore Patate* al vapore

Pasta al ragù di verdure
Rotolo di tacchino* al forno
Uova sode Fagioli borlotti in umido
Finocchi* al vapore

Risotto al radicchio Arrosto di maiale* freddo con salsa tonnata
Fettina di pollo al prezzemolo
Broccoli calabresi* gratinati
Piselli* al prosciutto

Pasta al pomodoro e tonno
Insalata di merluzzo* e verdure Hamburger di tacchino* al forno
Cavolini di Bruxelles* gratinati
Bieta a coste* al vapore

Pasta al pesto Fusi di pollo* al limone
Polpettine di pollo e tacchino* al pomodoro
Patate* al forno
Zucchine* al vapore

Casoncelli di carne* al burro e salvia Arrosto di vitello*
Bollito di pollo*
Peperonata* Carote* al vapore Dolce*

Cena

Minestrone di verdure* con orzo Fritata alle cipolle e Asiago
Cavolfiore* al vapore

Pancotto
Insalata di tonno e patate e Gorgonzola Spinaci* gratinati

Crema di piselli con crostini
Trancio di pizza margherita e Primo sale
Zucchine* al vapore

Minestrone di verdure* con pasta Involtini di prosciutto cotto e formaggio
Bieta erbette* al vapore

Passato di verdura* con riso
Caprese e Brie Carote* prezzemolate

Minestrone di verdura* con pasta Mortadella e Emmenthal
Fagioli borlotti alle cipolle

Quadrucchi all'uovo in brodo vegetale Bresaola e Grana padano
Verdure grigliate*

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

ESTIVO

2^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Gnocchi alla romana*
al forno
Arrosti di maiale* al
latte
Crescenza
Zucchine* gratinate
Cipolle* in agrodolce

Risotto al grana
padano dop
Sottofesa di bovino*
all'inglese
Scaloppina di pollo
alle erbe aromatiche
Verdure grigliate*
Finocchi* al vapore

Tortellini di carne* al
prosciutto e panna
Involtini di pollo e
pancetta*
Hamburger di
tacchino* al forno
Carciofi* trifolati
Patate* al vapore

Pasta al pesto rosso
Frittata al prosciutto
Polpettine di bovino*
al pomodoro
Cavolini di Bruxelles*
ai formaggi
Carote* al vapore

Insalata di riso con
verdure, prosciutto,
tonno e formaggio
Filetto di platessa*
gratinato
Bollito di pollo*
Pomodori gratinati
Biete erbette* al
vapore

Pasta al pomodoro e
ricotta
Bollito di bovino
freddo con salsa
verde
Involtini di prosciutto
cotto e formaggio
Cavolfiore* gratinato
con besciamella
Fagiolini* al vapore

Crespelle ai funghi*
gratinate
Fusi di pollo* alla
diavola
Polpettine di bovino*
al pomodoro
Patate* al forno
Verdure miste* al
vapore
Dolce*

Cena

Minestra di porri e
patate con pasta
Uova sode e
Formaggio caprino
Bieta a coste* al
vapore

Tortellini di carne* in
brodo di carne
Speck e Mozzarella
Insalata di patate*

Minestrone di
verdure* con farro
Pancetta coppata e
Fontal
Fagiolini* al vapore

Crema di carote*
Insalata di bovino con
verdure e Taleggio
Melanzane al
pomodoro

Minestra di cipolle*
con crostini
Salame e Brie
Insalata russa*

Crema di patate* con
crostini
Affettato di tacchino e
Ricotta
Zucchine* trifolate

Minestrone di
verdure* con riso
Prosciutto crudo e
melone
Finocchi* gratinati
con besciamella

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

ESTIVO

3^a SETTIMANA



Pranzo

Cena

LUNEDÌ

Chicche di patate* ai formaggi
Bocconcini di tacchino* alla pizzaiola
Hamburger di bovino* al prosciutto e formaggio
Biete erbette* gratinate
Carote* al vapore

Minestrone di verdure* con pasta
Bastoncini di merluzzo* al forno e Italice
Cavolini di Bruxelles* al vapore

MARTEDÌ

Pasta al ragù di *bovino
Scaloppina di pollo al pomodoro
Uova sode
Fagioli borlotti in umido
Broccoli calabresi* al vapore

Crema di zucchini* con crostini
Porchetta e Gorgonzola
Bieta a coste* al vapore

MERCOLEDÌ

Pasta ai funghi e speck gratinata
Arrosto di maiale* freddo con salsa tonnata
Bollito di pollo*
Zucchine* al pomodoro
Patate* al vapore

Pancotto
Insalata di pollo e verdure e Brie
Verdure miste* al vapore

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro e pancetta
Peperoni ripieni di *carne bovina
Cotoletta di pollo* al forno
Funghi* e piselli* trifolati
Cavolfiore* al vapore

Crema di carote* con crostini
Caprese e Emmenthal
Fagiolini* al vapore

VENERDÌ

Gnocchi alla romana* al forno
Bastoncini di merluzzo* al forno
Polpettine di bovino* al pomodoro
Finocchi* gratinati con besciamella
Verdure miste* all'aglio

Passato di verdura* con pasta
Coppa e Mozzarella
Carote* al vapore

SABATO

Risotto ai funghi
Arrosto di maiale* al latte
Crescenza
Pomodori gratinati
Fagiolini* al vapore

Crema di cipolle*
Trancio di pizza margherita e Primo sale
Broccoli calabresi* al vapore

DOMENICA

Lasagne* al ragù di *bovino
Arrosto di vitello*
Fettina di pollo all'aceto balsamico
Patate* al forno
Bieta a coste* al vapore
Dolce*

Quadrucchi all'uovo in brodo vegetale
Speck e Asiago
Spinaci* al vapore

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

ESTIVO

4^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Pasta al ragù di verdure
Lucanica ai peperoni in agrodolce
Bollito di pollo*
Finocchi* gratinati con besciamella
Verdure grigliate*

Risotto alla zucca
Arrosto di maiale*
Crescenza
Cavolfiore* gratinato
Patate* al vapore

Chicche di patate* al ragù di *bovino
Sottofesa di bovino* all'inglese
Scaloppina di pollo ai funghi
Carote* al burro
Verdure miste* al vapore

Pasta alle zucchine e zafferano
Bollito di lingua di bovino* con salsa verde
Hamburger di bovino* al forno
Funghi* e piselli* trifolati
Cavolini di Bruxelles* al vapore

Pasta al pomodoro e vongole
Filetto di limanda* gratinato
Polpettine di bovino* al pomodoro
Biete erbette* gratinate
Insalata russa*

Risotto ai piselli
Polpettone di bovino* al forno
Bollito di pollo*
Piselli* al pomodoro
Broccoli calabresi* al vapore

Crespelle agli spinaci e ricotta* gratinate
Arrosto di maiale*
Crescenza
Patate* al forno
Fagiolini* al vapore
Dolce*

Cena

Minestrone di verdure* con farro
Insalata di merluzzo* e verdure e
Mozzarella
Pomodori gratinati

Crema di fagioli borlotti con pasta
Coppa e Taleggio
Biete erbette* al vapore

Minestrone di verdure* con riso
Uova sode e fontal
Zucchine* trifolate

Riso al burro
Tonno con piselli in umido e Italiceo
Finocchi* al vapore

Crema di carote* con crostini
Torta salata* agli spinaci e ricotta e
Formaggio caprino
Fagiolini* al vapore

Minestrone di verdure* con pasta
Affettato di tacchino e
Ricotta
Cipolle* al forno

Tortellini di carne* in brodo vegetale
Prosciutto crudo e melone
Verdure grigliate*

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

ESTIVO

5^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Gnocchi di patate e spinaci* al gorgonzola
Hamburger di bovino* alla pizzaiola
Fettina di pollo all'aceto balsamico
Patate* al vapore
Cavolfiore* gratinato

Risotto agli asparagi
Frittata agli spinaci
Bollito di pollo*
Finocchi* gratinati con besciamella
Barbabietole al vapore

Pasta alla puttanesca
Rotolo di tacchino* al forno
Crescenza
Fagioli di spagna prezzemolati
Biete erbette* al vapore

Ravioli di carne* al pomodoro
Fusi di pollo* al vino bianco
Hamburger di bovino* al forno
Cipolle* al forno
Zucchine* al vapore

Pasta al pomodoro, tonno e piselli
Bastoncini di merluzzo* al forno
Polpettine di bovino* al pomodoro
Carote* prezzemolate
Verdure miste* al forno

Risotto ai carciofi
Scaloppina di pollo al prosciutto e formaggio
Bollito di bovino
Fagiolini* al vapore
Piselli* al prezzemolo

Lasagne* alle verdure
Fusi di pollo* ai funghi
Crescenza
Patate* al forno
Spinaci* al vapore
Dolce*

Cena

Crema di zucchine*
Salame e Mozzarella
Spinaci* al vapore

Zuppa di ceci e porri
Uova sode e Formaggio latteria
Zucchine* al vapore

Pancotto
Insalata di tonno e fagioli e Emmenthal
Broccoli calabresi* al vapore

Minestrone di verdure* con riso
Caprese e Brie
Verdure miste* al vapore

Passato di verdura*
Pancetta e Primo sale
Pomodori gratinati

Quadrucchi all'uovo in brodo vegetale
Trancio di pizza capricciosa e Formaggio caprino
Bieta a coste* al vapore

Minestrone di verdure* con farro
Bresaola e Grana padano
Carote* al vapore

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

ESTIVO

6^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
Arrosti di maiale* al latte
Polpettine di pollo e tacchino* al pomodoro
Finocchi* gratinati con besciamella
Fagiolini* al vapore

Pasta al pomodoro e basilico
Cotoletta di pollo* al forno
Bollito di pollo*
Biete erbette* al vapore
Peperoni grigliati*

Chicche di patate* al pomodoro
Sottofesa di bovino* all'inglese
Cuorcini di merluzzo* al limone
Piselli* al prosciutto
Cavolfiore* al vapore

Pasta al pesto
Involtini di pollo e pancetta*
Hamburger di bovino* al forno
Peperonata*
Barbabietole al vapore

Risotto ai frutti di mare
Uova sode
Polpettine di bovino* al pomodoro
Patate* e carote* prezzemolate
Fagioli borlotti al vapore

Tagliatelle al ragù di *bovino
Lucanica al pomodoro e piselli
Crescenza
Piselli* al vapore
Melanzane grigliate*

Tortelli di zucca* al burro e salvia
Bollito di bovino
Scaloppina di pollo alle erbe aromatiche
Patate* al forno
Fagiolini* al vapore
Dolce*

Cena

Crema di patate*
Frittata alle cipolle e Brie
Lenticchie al pomodoro

Riso al burro
Mortadella e Italicò
Pomodori gratinati

Zuppa di cipolle
Bastoncini di merluzzo* al forno e Gorgonzola
Melanzane* al pomodoro

Minestrone di verdure* con pasta
Salame e Robiola
Biete a coste* al vapore

Crema di funghi*
Torta salata* agli spinaci e ricotta e Taleggio
Insalata russa*

Minestrone di verdure* con farro
Porchetta e Formaggio caprino
Zucchine* gratinate

Tortellini di carne* in brodo di carne
Speck e Mozzarella
Taccole* al vapore

Coordinatore
Area Organizzativa

26/05/2020

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o altro (vedi alternative fisse).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

** Materia prima di base congelata e/o surgelata.*

Aggiornato in data 24/05/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia