

## INVERNALE

1<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risotto agli asparagi  
Polpettine di bovino\*  
al pomodoro  
Hamburger di  
tacchino\* al forno  
Zucchine\* trifolate  
Spinaci\* al vapore

Pasta al pomodoro e  
piselli  
Cotoletta di pollo\* al  
forno  
Crescenza  
Peperonata\*  
Verdure miste\* al  
vapore

Tortellini di carne\* in  
brodo di carne  
Cotechino con  
polenta  
Bollito di pollo\*  
Lenticchie in umido  
Biete erbette\* al  
vapore

Pasta al pesto  
Rotolo di tacchino\* al  
forno  
Uova sode  
Carciofi\* trifolati  
Broccoli calabresi\*  
gratinati

Risotto allo zafferano  
Mini burger di  
merluzzo\* al  
pomodoro  
Fettina di pollo  
all'aceto balsamico  
Patate\* al vapore  
Verdure grigliate\*

Pasta al pomodoro e  
vongole  
Arrosto di pollo  
ripieno  
Bollito di bovino  
Cavolfiore\* gratinato  
Taccole\* al vapore

Cannelloni di ricotta e  
spinaci\* al forno  
Arrosto di vitello\*  
Fettina di pollo al  
prezzemolo  
Patate\* al forno  
Fagiolini\* al vapore

Cena

Minestrone di  
verdure\* con orzo  
Frittata alle cipolle  
Ricotta  
Cavolini di Bruxelles\*  
al vapore

Minestrone di  
verdure\* con pasta  
Bollito di bovino  
Taleggio  
Finocchi\* al vapore

Crema di piselli\* con  
crostini  
Insalata di merluzzo\*  
con patate, olive e  
capperi  
Formaggio Fontal  
Cavolo verza stufato

Crema di zucchine\*  
Involtini di prosciutto  
cotto e formaggio  
Carote\* prezzemolate

Crema di ceci con  
crostini  
Tonno con piselli in  
umido  
Mozzarella  
Fagiolini\* in umido

Passato di verdura\*  
con riso  
Porchetta  
Asiago  
Piselli\* in umido

Crema di carote\* e  
rosmarino  
Bresaola  
Grana Padano  
Zucchine\* al vapore

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## INVERNALE

2<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risotto allo zafferano e funghi  
Arrostito di maiale\* al latte  
Bollito di pollo\*  
Cavolini di Bruxelles\* al vapore  
Bieta a coste\* al vapore

Pasta alla crema di carciofi  
Straccetti di pollo ai peperoni  
Crescenza  
Patate\* al forno  
Carote\* al vapore

Risotto alla zucca  
Bocconcini di tacchino\* al pomodoro  
Fettina di pollo al prezzemolo  
Lenticchie in umido  
Cavolfiore\* al vapore

Tortellini di carne\* in brodo di carne  
Brasato di bovino con polenta  
Hamburger di tacchino\* al forno  
Piselli\* in umido  
Patate\* al vapore

Risotto ai frutti di mare  
Mini burger di merluzzo\* al pomodoro, olive e capperi  
Uova sode  
Spinaci\* al vapore  
Fagioli in umido

Pasta al pomodoro e ricotta  
Lucanica al pomodoro e piselli  
Bollito di pollo\*  
Verdure miste\* al vapore  
Carote\* al vapore

Crespelle ai funghi\* gratinate  
Bollito di gallina con ripieno  
Fettina di pollo al prezzemolo  
Cipolle\* al forno  
Fagiolini\* al vapore

Cena

Pastina in brodo vegetale con fegatini di pollo  
Mortadella  
Quadro Vallè  
Cipolle\* al forno

Crema di ceci  
Polpettine di bovino\* al pomodoro  
Ricotta  
Broccoli calabresi\* al vapore

Minestrone di verdure\* con riso  
Tonno con fagioli in umido  
Asiago  
Bieta a coste\* al vapore

Riso al burro e salvia  
Affettato di tacchino  
Emmental  
Zucchine\* al vapore

Minestra di fagioli con pasta  
Torta salata\* agli spinaci e ricotta  
Taleggio  
Carote\* prezzemolate

Crema di zucca\* con crostini  
Pancetta coppata  
Brie  
Finocchi\* al vapore

Minestrone di verdure\* con farro  
Prosciutto crudo  
Italico  
Cavolfiore\* al vapore

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## INVERNALE

3<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risi e bisì  
Hamburger di tacchino\* al pomodoro  
Fettina di pollo al prezzemolo  
Carciofi\* trifolati  
Taccole\* al vapore

Pasta alla puttanesca  
Frittata alle verdure  
Crescenza  
Carote\* al burro  
Bieta a coste\* al vapore

Chicche di patate\* al pomodoro  
Sovracoscia di pollo\* al forno  
Bollito di bovino  
Zucchine\* trifolate  
Fagiolini\* al vapore

Risotto al radicchio e taleggio dop  
Polpettine di pollo e tacchino\* al pomodoro  
Fettina di pollo all'aceto balsamico  
Barbabietole alle cipolle  
Patate\* al vapore

Pasta al pomodoro e tonno  
Cuoricini di merluzzo\* gratinati  
Bollito di pollo\*  
Peperonata\*  
Finocchi\* gratinati

Ravioli di ricotta e spinaci\* al burro e salvia  
Polpettone di bovino\* al forno  
Crescenza  
Patate\* al forno  
Bieta erbette\* al vapore

Tortellini di carne\* in brodo di carne  
Spezzatino di bovino con polenta  
Hamburger di tacchino\* al forno  
Spinaci\* al vapore  
Piselli\* in umido

Cena

Minestrone di verdure\* con pasta  
Mozzarella  
Bollito di pollo\*  
Zucchine\* al vapore

Passato di verdura\*  
Filetto di platessa\* gratinato  
Asiago  
Broccoli calabresi\* al vapore

Stracciatella in brodo vegetale  
Affettato di tacchino  
Taleggio  
Cipolle\* al forno

Zuppa di ceci  
Involtini di prosciutto cotto e formaggio  
Verdure grigliate\*

Passato di verdura\* con crostini  
Salame  
Emmental  
Cavolfiore\* al vapore

Zuppa di lenticchie  
Trancio di pizza margherita  
Primo sale  
Verdure miste\* al vapore

Minestrone di verdure\* con orzo  
Speck  
Formaggio Fontal  
Bieta a coste\* al vapore

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## INVERNALE

4<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risotto alla zucca  
Scaloppina di pollo  
alla pizzaiola  
Crescenza  
Finocchi\* gratinati  
Fagiolini\* al vapore

Pasta al ragù di  
bovino  
Sovracosce di pollo\*  
in umido  
Polpettine di bovino\*  
al pomodoro  
Carote\* al vapore  
Biete erbetto\* al  
vapore

Tortellini di carne\* in  
brodo di carne  
Cotechino con  
polenta  
Fettina di pollo al  
prezzemolo  
Patate\* al vapore  
Spinaci\* gratinati

Pasta al pomodoro e  
tonno  
Hamburger di  
tacchino\* al forno  
Bollito di pollo\*  
Barbabietole al  
vapore  
Verdure grigliate\*

Ravioli di ricotta e  
spinaci\* al pomodoro  
Filetto di merluzzo\* al  
pomodoro e capperi  
Fettina di pollo  
all'aceto balsamico  
Zucchine\* gratinate  
Cipolle\* al forno

Risotto al pomodoro  
Arrosto di pollo  
ripieno  
Crescenza  
Piselli\* al prosciutto  
Verdure miste\* al  
vapore

Lasagne\* alle  
zucchine e prosciutto  
Arrosto di vitello\*  
Bollito di bovino  
Patate\* al forno  
Zucchine\* al vapore

Cena

Zuppa di patate\* e  
porri  
Uova sode  
Brie  
Zucchine\* al vapore

Crema di fagioli con  
crostini  
Bresaola  
Grana Padano  
Cavolfiore\* al vapore

Minestrone di  
verdure\* con farro  
Mortadella  
Primo sale  
Fagioli in umido

Pancotto  
Polpettine di pollo e  
tacchino\* al  
pomodoro  
Stracchino  
Cavolo verza stufato

Crema di zucca\* e  
patate\*  
Affettato di tacchino  
Robiola  
Fagiolini\* al vapore

Riso in brodo  
vegetale con  
prezzemolo  
Frittata alle verdure  
Ricotta  
Bieta a coste\* al  
vapore

Quadrucchi all'uovo in  
brodo vegetale  
Prosciutto crudo  
Crescenza  
Carote\* prezzemolate

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## INVERNALE

5<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Chicche di patate\* al pomodoro  
Hamburger di bovino\* al prosciutto e formaggio  
Bollito di pollo\*  
Fagioli in umido  
Carote\* gratinate

Pasta al ragù di verdure  
Lucanica al pomodoro e piselli  
Fettina di pollo all'aceto balsamico  
Bieta a coste\* al vapore  
Broccoli calabresi\* al vapore

Risotto al grana padano dop  
Polpettine di pollo e tacchino\* al pomodoro  
Crescenza  
Cavolfiore\* gratinato  
Fagiolini\* al vapore

Pasta ai funghi e speck gratinata  
Scaloppina di pollo al limone  
Hamburger di tacchino\* al forno  
Zucchine\* trifolate  
Patate\* e carote\* al vapore

Risotto agli asparagi  
Frittata agli spinaci  
Fettina di pollo al prezzemolo  
Barbabietole alle cipolle  
Lenticchie in umido

Tortellini di carne\* in brodo di carne  
Costine di maiale\* con verze in umido  
Bollito di pollo\*  
Zucchine\* trifolate  
Finocchi\* al vapore

Crespelle agli spinaci e ricotta\* gratinate  
Sovracoscia di pollo\* ai funghi con polenta  
Bollito di bovino  
Piselli\* al prezzemolo  
Bieta erbette\* al vapore

Cena

Pastina in brodo vegetale con fegatini di pollo  
Mini burger di spinaci\* al pomodoro  
Formaggio latteria  
Cavolo verza stufato

Stracciatella in brodo vegetale  
Trancio di pizza capricciosa  
Formaggio caprino  
Zucchine\* al vapore

Minestra di piselli\* con riso  
Filetto di merluzzo\* al pomodoro e olive  
Mozzarella  
Cipolle\* al forno

Passato di verdura\* con pasta  
Bresaola  
Grana Padano  
Spinaci\* al vapore

Minestra di patate\* e porri con cereali  
Polpettine di bovino\* al pomodoro e piselli  
Formaggio Fontal  
Cavolini di Bruxelles\* al vapore

Crema di zucchine\*  
Mortadella  
Primo sale  
Verdure miste\* al vapore

Minestrone di verdure\* con cereali  
Speck  
Brie  
Carote\* al burro

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## INVERNALE

6<sup>a</sup> SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Pasta al pesto  
Rotolo di tacchino\* al forno  
Hamburger di bovino\* al forno  
Fagiolini\* in umido  
Bieta a coste\* al vapore

Risotto alla zucca  
Mini burger di legumi al forno  
Bollito di gallina  
Peperonata\*  
Verdure miste\* al vapore

Trippa di bovino in brodo  
Spezzatino di tacchino con polenta  
Fettina di pollo all'aceto balsamico  
Lenticchie in umido  
Cavolini di Bruxelles\* al vapore

Chicce di patate\* al pomodoro e ricotta  
Involtini di pollo e pancetta\*  
Uova sode  
Cavolo verza stufato  
Patate\* al vapore

Ravioli di ricotta e spinaci\* al burro e salvia  
Filetto di merluzzo\* al pomodoro e capperi  
Polpettine di pollo e tacchino\* al pomodoro  
Fagioli cannellini in umido  
Carote\* al vapore

Pasta al pomodoro e ricotta  
Sovracoscia di pollo\* alla diavola  
Crescenza  
Cipolle\* in agrodolce  
Taccole\* al vapore

Lasagne\* al ragù di bovino  
Arrosto di vitello\*  
Bollito di pollo\*  
Patate\* al forno  
Carciofi\* trifolati

Cena

Crema di carote\* e rosmarino  
Frittata alle verdure  
Robiola  
Broccoli calabresi\* al vapore

Pancotto  
Filetto di platessa\* gratinato  
Italico  
Spinaci\* al vapore

Riso al burro e salvia  
Pancetta  
Taleggio  
Fagiolini\* al vapore

Minestrone di verdure\* con orzo  
Bollito di bovino con maionese  
Ricotta  
Biete erbette\* al vapore

Quadrucchi all'uovo in brodo vegetale  
Tortino al prosciutto  
Gorgonzola  
Cavolfiore\* gratinato

Crema ai funghi\*  
Affettato di tacchino  
Stracchino  
Piselli\* al vapore

Minestrone di verdure\* con riso  
Prosciutto crudo  
Formaggio latteria  
Verdure grigliate\*

CASA DI RIPOSO

COMUNE DI BEDIZZOLE

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o alternativa.**

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 28/01/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area