

INVERNALE

1^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risotto agli asparagi
Polpettine di bovino adulto* in umido
Hamburger di tacchino* al forno
Zucchine* trifolate
Spinaci* al vapore

Pasta al pomodoro e piselli
Cotoletta di pollo al forno
Crescenza
Peperonata*
Tris di verdure* al vapore

Tortellini in brodo di carne
Cotechino bollito con polenta
Pollo* bollito
Lenticchie in umido
Erbe* al vapore

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

Risotto allo zafferano
Filetto di platessa* gratinato
Petto di pollo al forno
Patate* al vapore
Verdure grigliate*

Pasta al pomodoro e vongole
Pollo* al forno con ripieno
Bovino adulto bollito
Cavolfiore* gratinato
Taccole* al vapore

Cannelloni ricotta e spinaci* gratinati
Arrosto di vitello*
Petto di pollo al prezzemolo
Patate* al forno
Fagiolini* al vapore

Cena

Zuppa di verdura* con orzo
Frittata alle cipolle
Ricotta
Cavolini di Bruxelles* al vapore

Minestrone di verdura* con pasta
Bovino adulto bollito
Taleggio
Finocchi* al vapore

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

Crema di zucchine*
Involtini di prosciutto cotto e formaggio al forno
Carote* prezzemolate

Crema di ceci con crostini
Tonno e 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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini

INVERNALE

2^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risotto allo zafferano e funghi
Arrosti di maiale* al latte
Pollo* bollito
Cavolini di Bruxelles* al vapore
Bieta a coste* al vapore

Pasta ai carciofi
Fettina di pollo con crema ai peperoni
Crescenza
Patate* al forno
Carote* al vapore

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

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

Risotto ai frutti di mare
Filetto di halibut* alla siciliana
Uova sode
Spinaci* al vapore
Fagioli in umido

Pasta al pomodoro e ricotta
Lucanica con piselli
Pollo* bollito
Tris di verdure* al vapore
Carote* al vapore

Pizzoccheri alla valtellinese
Gallina bollita con ripieno
Petto di pollo al prezzemolo
Cipolle al forno
Fagiolini* al vapore

Cena

Zuppa di verdura* e fegatini di pollo con pasta
Mortadella
Quadro Vallè
Cipolle al forno

Crema di ceci e porri
Polpettine di bovino adulto* in umido
Ricotta
Broccoli calabresi* al vapore

Minestrone di verdura* con riso
Tonno e fagioli
Asiago
Bieta a coste* al vapore

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

Pasta e fagioli
Torta salata ricotta e spinaci*
Taleggio
Carote* prezzemolate

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

Zuppa di verdura* 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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini

INVERNALE

3^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Risi e bisi
Hamburger di tacchino* alla pizzaiola
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

Gnocchi* al pomodoro
Fusi di pollo* al forno
Bovino adulto bollito
Zucchine* trifolate
Fagiolini* al vapore

Risotto al radicchio e taleggio
Polpettine di pollo e tacchino* in umido
Petto di pollo al forno
Barbabietole con cipolle
Patate* al vapore

Spaghetti al pomodoro e tonno
Cuoricini di merluzzo* gratinati
Pollo* bollito
Peperonata*
Finocchi* gratinati

Ravioli ricotta e spinaci* al burro e salvia
Polpettone di bovino adulto ripieno al forno
Crescenza
Patate* al forno
Erbette* al vapore

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

Cena

Minestrone di verdura* con pasta
Mozzarelline e origano
Pollo* bollito
Zucchine* al vapore

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

Zuppa stracciatella con pasta
Affettato di tacchino
Taleggio
Cipolle al forno

Zuppa di ceci
Involtini di prosciutto cotto e formaggio al forno
Verdure grigliate*

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

Zuppa di lenticchie
Pizza margherita
Primo sale
Tris di verdure* al vapore

Zuppa di verdura* 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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini

INVERNALE

4^a 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 adulto
Cosce di pollo* alla
ligure
Polpettine di bovino
adulto* in umido
Carote* al vapore
Erbette* al vapore

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

Pasta al pomodoro e
tonno
Hamburger di
tacchino* al forno
Pollo* bollito
Barbabietole al
vapore
Verdure grigliate*

Ravioli ricotta e
spinaci* al pomodoro
Filetto di merluzzo* al
pomodoro e capperi
Petto di pollo al forno
Zucchine* gratinate
Cipolle al forno

Risotto al pomodoro
Pollo* al forno con
ripieno
Crescenza
Piselli* con prosciutto
cotto
Tris di verdure* al
vapore

Lasagne* alle
zucchine, zafferano e
scamorza
Arrosto di vitello*
Bovino adulto bollito
Patate* al forno
Zucchine* al vapore

Cena

Zuppa di porri
Uova sode
Brie
Zucchine* al vapore

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

Zuppa di verdura*
con farro
Mortadella
Primo sale
Fagioli in umido

Pancotto
Polpettine di pollo e
tacchino* in umido
Stracchino
Cavolo verza stufato

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

Zuppa di prezzemolo
con riso
Frittata alle verdure
Ricotta
Bieta a coste* al
vapore

Quadrucci 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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini

INVERNALE

5^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Gnocchi* al pomodoro
Hamburger di bovino adulto* alla valdostana
Pollo* bollito
Fagioli in umido
Carote* gratinate

Pasta al ragù di verdure
Lucanica con piselli
Petto di pollo al forno
Bieta a coste* al vapore
Broccoli calabresi* al vapore

Risotto al grana padano
Polpettine di pollo e tacchino* in umido
Crescenza
Cavolfiore* gratinato
Fagiolini* al vapore

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

Risotto agli asparagi
Frittata agli spinaci e parmigiano reggiano
Fettina di pollo al prezzemolo
Barbabietole con cipolle
Lenticchie in umido

Tortellini in brodo di carne
Costine di maiale* in umido con cavolo cappuccio
Pollo* bollito
Zucchine* trifolate
Finocchi* al vapore

Risotto al taleggio e pere
Fusi di pollo* al forno con funghi e polenta
Bovino adulto bollito
Piselli* al prezzemolo
Erbette* al vapore

Cena

Zuppa di verdura* e fegatini di pollo con pasta
Tonno e piselli in umido
Formaggio latteria
Cavolo verza stufato

Zuppa stracciatella con pasta
Pizza capricciosa
Formaggio caprino
Zucchine* al vapore

Zuppa di piselli* con riso
Filetto di merluzzo* ai pomodorini e olive
Mozzarella
Cipolle al forno

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

Zuppa di porri con cereali
Polpettine di bovino adulto* con fagioli
Formaggio Fontal
Cavolini di Bruxelles* al vapore

Crema di zucchine*
Mortadella
Primo sale
Tris di verdure* al vapore

Zuppa di verdura* 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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini

INVERNALE

6^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

Pranzo

Gnocchi alla romana* gratinati
Rotolo di tacchino al forno
Hamburger di bovino adulto* al forno
Pomodori gratinati
Bieta a coste* al vapore

Risotto alla zucca
Polpette di legumi al forno
Gallina bollita
Peperonata*
Tris di verdure* al vapore

Trippa di bovino adulto in brodo
Spezzatino di tacchino con polenta
Petto di pollo al forno
Lenticchie in umido
Cavolini di Bruxelles* al vapore

Gnocchi* alla sorrentina
Involtini di pollo al forno
Uova sode
Cavolo verza stufato
Patate* al vapore

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

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

Lasagne* al ragù di bovino adulto
Arrosto di vitello*
Pollo* bollito
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

Zuppa di verdura* con orzo
Bovino adulto* bollito con maionese
Ricotta
Erbette* al vapore

Quadrucchi all'uovo in brodo vegetale
Sformato di patate e prosciutto cotto
Gorgonzola
Cavolfiore* gratinato

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

Minestrone di verdura* con riso
Prosciutto crudo
Formaggio pannarello
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 08/10/2018 - Validato da: Dott. Alessio Gasparini



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)

markas : Alternative fisse CENA



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)