

## MENU' INVERNALE 1^ SETTIMANA

In uso dal mese di Ottobre  
a metà maggio



GIORNO		PRANZO	CENA
LUNEDI		<i>Pasta e fagioli</i>	<i>Stelline con brodo vegetale</i>
		<i>Spinaci saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Rollè di tacchino</i> <i>Finocchi lessi</i> <i>Frutta di stagione</i>
MARTEDI		<i>Penne con il cavolfiore</i>	<i>Passato di verdura</i>
		<i>Uova al pomodoro</i> <i>Fagiolini</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pesce finto</i> <i>rapi saltati</i> <i>Frutta di stagione</i>
MERCOLEDI		<i>Minestrone</i>	<i>Riso in brodo</i>
		<i>Scaloppine limone e prezzemolo</i> <i>Spinaci saltati</i>	<i>Sformato di verdure</i> <i>Cipolle lesse</i>
GIOVEDI		<i>Gnocchi ai funghi</i>	<i>Crema di carciofi</i>
		<i>Pollo arrosto</i> <i>Cavolfiore gratinato</i>	<i>Pizza con prosciutto cotto</i> <i>Bietole saltate</i>
VENERDI		<i>Pasta con gamberi e zucchine</i>	<i>Lancette in brodo</i>
		<i>Baccalà lessso o in umido</i> <i>Zucchine lesse</i>	<i>Nasello lessso</i> <i>Bietole saltate</i>
SABATO		<i>Minestra tagliolini e ceci</i>	<i>Minestra di zucchine</i>
		<i>Arista</i> <i>Spinaci</i>	<i>Polpette</i> <i>Insalata mista</i>
DOMENICA		<i>Polenta</i>	<i>Minestra in brodo</i>
		<i>Spezzatino</i> <i>Patate o funghi o cipolle</i>	<i>Crostini misti</i> <i>Finocchi gratinati</i>

*In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.*

*In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o purè.*

*In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.*

*Nel periodo delle festività Pasquali e Natalizie il menù subirà delle variazioni per la introduzione di piatti tipici, collegati alle tradizioni delle festività stesse.*

*Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8 in data 10/11/2012.*

## MENU' INVERNALE

2<sup>A</sup> SETTIMANA

In uso dal mese di Ottobre  
a metà maggio



GIORNO		PRANZO	CENA
<b>LUNEDI</b>		<i>Riso alla parmigiana Petto di pollo gratinato Fagiolini lessi</i>	<i>Minestra di patate Sformato di verdure Carote lesse</i>
<b>MARTEDI</b>		<i>Spaghetti al verde Frittata ripiena Cavolfiore lesso</i>	<i>Minestra di patate Sogliola al forno Zucchine lesse</i>
<b>MERCOLEDI</b>		<i>Pasta all'aglione Rotolo di tacchino al rosmarino Bietole saltate</i>	<i>Minestrone Ricotta e formaggi Fagiolini</i>
<b>GIOVEDI</b>		<i>Pappa con pomodoro Fettine al limone Spinaci</i>	<i>Crema di piselli Polpettine vegetariane Cipolle lesse</i>
<b>VENERDI</b>		<i>Spaghetti alle vongole 230 kcal Baccalà alla livornese Finocchi lessi</i>	<i>Crema di spinaci Pizza Insalata mista</i>
<b>SABATO</b>		<i>Penne in giallo Arista Cipolle rifatte</i>	<i>Riso in brodo Fesa di tacchino Insalata mista</i>
<b>DOMENICA</b>		<i>Pasta al forno Pollo allo spiedo Insalata e/o patate</i>	<i>Minestra in brodo Crostoni misti Zucchine grigliate</i>

*In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.*

*In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o pure.*

*In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.*

*Nel periodo delle festività Pasquali e Natalizie il menù subirà delle variazioni per la introduzione di piatti tipici, collegati alle tradizioni delle festività stesse.*

*Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8 in data 10/11/2012.*

## MENU' INVERNALE

3<sup>A</sup> SETTIMANA

In uso dal mese di Ottobre  
a metà maggio



GIORNO		PRANZO	CENA
LUNEDI		Spaghetti alla napoletana Filetti di halibut Zucchine lesse	Minestrone di verdura Bocconcini di carne Bietole rosse
MARTEDI		Riso alla milanese Tacchino arrosto Finocchi saltati	Crema di pomodori Stracchino Spinaci
MERCOLEDI		Pasta alla puttanesca Frittata Insalata	Minestrone Paolmbo gratinato Fagioli lessi
GIOVEDI		Fusilli al pesto Roast beef Insalata	crema di carote Pizza Carciofi lessi
VENERDI		Spaghetti alle vongole Sogliola alla mugnaia Bietole saltate	Zuppa di orzo Involtini Insalata
SABATO		Pasta agli olio e capperi Scaloppine al limone Bietole saltate	Riso in brodo Frittata arrotolata con verdure Insalata
DOMENICA		Ravioli burro e salvia Pollo alla cacciatora Fagiolini al pomodoro	Crema di verdure Prosciutto crudo e formaggio Zucchine grigliate

In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.

In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o purè.

In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.

Nel periodo delle festività Pasquali e Natalizie il menù subirà delle variazioni per la introduzione di piatti tipici, collegati alle tradizioni delle festività stesse.

Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8 in data 10/11/2012.

## MENU' ESTIVO

### 1^ SETTIMANA

In uso da metà Maggio  
alla fine di Settembre



GIORNO		PRANZO	CENA
<b>LUNEDI</b>		<i>Penne al pomodoro Uova al tegamino Fagiolini patate lesse Frutta di stagione</i>	<i>Crema di verdure Rollè di tacchino Finocchi lessi</i>
<b>MARTEDI</b>		<i>Pasta con melanzane Polpettone Insalata mista Frutta di stagione</i>	<i>Minestra o semolino Melanzane, prosciutto cotto e mozzarella Verdure miste lesse</i>
<b>MERCOLEDI</b>		<i>Pasta bianca Pesce finto Pomodori in insalata</i>	<i>Minestra di zucchini Involtini di bresaola Zucchini cotte</i>
<b>GIOVEDI</b>		<i>Pasta all'aglione Rollè di tacchino Insalata di patate</i>	<i>Minestrone Polpette Pomodoro</i>
<b>VENERDI</b>		<i>Insalata di pasta Sogliole Insalata</i>	<i>Riso con olio Toast Asparagi lessi</i>
<b>SABATO</b>		<i>Pomodori ripieni di riso Saloppine di tacchino al prosciutto cotto</i>	<i>Riso freddo con pomodoro e basilico o minestra Sformato di zucchini Bietole rosse</i>
<b>DOMENICA</b>		<i>Pasta al ragù Roast beef Insalata mista</i>	<i>crema di verdure Asiago Melanzane grigliate</i>

*In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.*

*In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o pure.*

*In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.*

*Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8  
in data 10/11/2012.*

## MENU' ESTIVO 2^ SETTIMANA



**In uso da metà Maggio  
alla fine di Settembre**



GIORNO	PRANZO	CENA
LUNEDI	<i>Farfalle primavera Saloppine al prosciutto cotto Melanzane grigliate</i>	<i>Minestra e semolino Involtini di carne con scamorza e speck Pomodori al basilico</i>
MARTEDI	<i>Risotto al pomodoro Polpette alle erbe fagiolini lessi</i>	<i>Minestra e semolino Pizza Pomodori e purè</i>
MERCOLEDI	<i>Pasta con ricotta Crocchette di carne Finocchi</i>	<i>Crema Sfornato di peperoni e zucchine Patate</i>
GIOVEDI	<i>Farfalle mediterranee Arista Peperoni</i>	<i>Riso in brodo Pollo in galantina Purè</i>
VENERDI	<i>Pasta alle vongole Sogliola al forno Fagioli</i>	<i>Riso Polpettine vegetariane Insalata</i>
SABATO	<i>Pasta al pomodoro Roast beef Dadolata di melanzane</i>	<i>Minestra in brodo Frittata di verdure Bietole rosse</i>
DOMENICA	<i>Tagliatelle ai funghi Pollo alla cacciatora Erbe salate</i>	<i>Tagliolini e ceci Crostini misti Zucchine grigliate</i>

*In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.*

*In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o purè.*

*In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.*

*Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8  
in data 10/11/2012.*

## MENU' ESTIVO

### 3<sup>A</sup> SETTIMANA

In uso da metà Maggio  
alla fine di Settembre



GIORNO	PRANZO	CENA
LUNEDI	<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino Halibut al forno Verdure miste lesse</i>	<i>Riso con olio Salame di uova e spinaci Pomodori</i>
MARTEDI	<i>Pasta al pesto Parmigiana di melanzane Carote lesse</i>	<i>Semolino Caprese</i>
MERCOLEDI	<i>Riso in bianco Arista Zucchine</i>	<i>Crema di asparagi Prosciutto e melone Finocchi lessi</i>
GIOVEDI	<i>Pasta al pomodoro Tortino all'orto Insalata e patate</i>	<i>Crema di verdure miste Sogliola Erbe saltate</i>
VENERDI	<i>Panzanella Tonno Fagiolini lessi</i>	<i>Semolino Prosciutto cotto Carote saltate</i>
SABATO	<i>pasta aglio olio e capperi Cosce di pollo in cipollaia Fagiolini in umido</i>	<i>Riso in brodo Crocchette piselli e carote Bietole rosse</i>
DOMENICA	<i>Cannelloni Pollo arrosto Insalata mista</i>	<i>Minestra Baccalà lesso Zucchine al vapore</i>

*In alternativa al primo piatto possono essere somministrati minestra o semolino.*

*In alternativa al contorno si potranno avere patate lesse o purè.*

*In alternativa al secondo piatto sono sempre disponibili affettati e formaggi.*

*Il presente menù è stato predisposto dalla Dietologa D.ssa Daniela Dini ed approvato dalla ASL 8 in data 10/11/2012.*