

MENU' ESTIVO

ALLEGATO B)

	I SETTIMANA		II SETTIMANA		III SETTIMANA		IV SETTIMANA	
	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Minestra di verdure con pasta	Pastina in brodo	Crema di legumi	Pastina in brodo	Passato di verdura con crostini	Pastina in brodo	Pasta al pesto	Passato di verdura
	Spezzatino di vitello con patate	Torta di verdure	Polpette di pesce con patate	Torta di verdure	Spezzatino di vitello con verdure	Torta salata	Salsiccia al forno	Torta salata
MARTEDI'	Pasta al pomodoro e basilico	Semolino	Pasta al pomodoro e basilico	Riso e patate in brodo	Pasta al pomodoro e basilico	Vellutata di verdure	Pasta al pomodoro e basilico	Pastina in brodo
	Coscie di pollo in gelatina	Prosciutto cotto	Coscie di pollo alla cacciatora	Prosciutto cotto	Coscie di tacchino al forno	Sogliola	Coscie di pollo arrosto	Bresaola
MERCOLEDI'	Pasta al pesto	Zuppa di cereali	Minestrone con pasta	Semolino	Minestrone con pasta	Semolino	Passato di verdura con crostini	Semolino
	Polpette di vitello al pomodoro	Zucchini con uova in carpione	Hamburger	Zucchine e uova in carpione	Polpettone di carne con purea di patate	Verdure di stagione ripiene	Polpette di vitello con purea di patate	Frittata con verdure
GIOVEDI'	Risotto al pomodoro	Pastina in brodo	Risotto all'ortolana	Pastina in brodo/semolinio	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo	Risotto con prosciutto/piselli	Passato di legumi
	Scaloppine di pollo con piselli	Caprese	Petto di pollo impanato	Caprese	Petto di pollo in carpione	Caprese	Rotatine di pollo	Caprese
VENERDI'	Spaghetti al tonno	Passato di verdura	Spaghetti al tonno o al pesto	Vellutata di zucchine	Spaghetti al tonno o ragù o pesto	Vellutata di zucchine	Spaghetti al tonno	Riso e piselli in brodo
	Filetto di platessa alla mugnaia	Verdura di stagione ripiene	Trancio di palombo	Verdure di stagione ripiene	Merluzzo al verde	Prosciutto crudo	Nasello lesso	Uova ripiene
SABATO	Riso in minestra con patate e piselli	Pastina in brodo	Riso in minestrone	Pastina in brodo	Passato di piselli con riso	Zuppa di cereali	Riso in minestrone con patate	Pastina in brodo
	Rolata di vitello lesso	Tonno	Bollito e testina con salsa	Nasello	Lesso di vitello con salsa	Insalata mista con tonno e uova	Lingua di vitello in salsa	Tonno
DOMENICA	Pasta al forno	Semolino	Gnocchi di patate	Passato di verdura	Tagliatelle al ragù	Pastina in brodo	Gnocchi semolino	Passato di verdura
	Lonza di suino	Frittata di verdure	Arrosto di tacchino	Frittata di verdure	Arrosto di vitello	Prosciutto cotto	Milanese	Prosciutto cotto in gelatina

In alternativa al primo piatto del pranzo e della cena, è disponibile la minestrina in brodo
 In alternativa al secondo piatto del pranzo è disponibile il formaggio fresco ed il prosciutto cotto
 I contorni sono rappresentati da verdure cotte e crude di stagione e da insalata verde
 A pranzo e a cena è disponibile la frutta fresca e cotta alternata a macedonia di frutta fresca
 Una volta alla settimana è disponibile il budino, la domenica ed i giorni festivi è servito il dessert artigianale

MENU' INVERNALE

	I SETTIMANA		II SETTIMANA		III SETTIMANA		IV SETTIMANA	
	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Minestra di verdure con pasta	Riso al latte	Crema di legumi	Riso in brodo	Passato di verdura con crostini	Pastina in brodo	Minestrone con pasta	Semolino
	Spezzatino di vitello con patate	Torta di verdure al forno	Cotechino lessso	Torta di verdure	Spezzatino di vitello con verdure	Frittata al forno	Salsiccia al forno	Formaggio fresco
MARTEDI'	Pasta in bianco	Pastina in brodo o semolino	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo o semolino	Pasta al ragù vegetale	Riso e patate in brodo	Pasta alla carbonara vegetale	Riso e patate in brodo
	Coscie di pollo arrosto	Prosciutto cotto	Coscie di pollo alla cacciatora	Nasello	Coscie di tacchino al forno	Formaggio fresco	Coscie di pollo lessso	Bresaola
MERCOLEDI'	Passato di verdura con pasta	Zuppa di cereali	Passato di verdura con crostini	Semolino	Minestrone di verdure con pasta	Semolino	Minestrone con legumi	Pastina in brodo
	Polpette di vitello pomodoro e patate	Formaggio fresco	Hamburger con purea di patate	Frittata al forno	Polpettone di carne	Prosciutto cotto	Polpette di vitello con purea di patate	Frittata con verdure
GIOVEDI'	Risotto al pomodoro	Pastina in brodo	Risotto all'ortolana	Pastina in brodo/semolino	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con orzo	Risotto con prosciutto/piselli	Passato di legumi
	Scaloppine di pollo	Frittata con verdure di stagione	Rolatine di pollo	Ricotta	Petto di pollo impanato	Sogliola	Scaloppe di pollo alla pizzaiola	Tonno
VENERDI'	Spaghetti al tonno o al ragù	Passato di verdura	Polenta	Vellutata di verdure	Spaghetti al tonno o al ragù	Pastina in brodo	Polenta	Riso e piselli in brodo
	Filetto di platessa alla mugnaia	Verdure ripiene	Merluzzo in salsa di pomodoro	Omelette al prosciutto	Nasello lessso con patate	Sformato di verdure al forno	Merluzzo in salsa di pomodoro	Uova ripiene
SABATO	Tortellini in brodo	Passato di legumi	Minestra di riso e patate	Pastina in brodo	Passato di piselli con riso	Vellutata di verdure	Riso e ceci	Pastina in brodo
	Rolata di vitello lessso	Tonno	Bollito e testina con salsa	Formaggio fresco	Lessso di vitello con salsa	Tonno	Lingua di vitello in salsa	Prosciutto cotto
DOMENICA	Pasta al forno	Pastina in brodo	Gnocchi di patate	Passato di verdura	Tagliatelle al ragù	Pastina in brodo	Gnocchi di semola	Passato di verdura
	Lonza di suino	Affettato misto	Arrosto di tacchino	Prosciutto crudo	Arrosto di vitello	Prosciutto cotto	Milanese	Ricotta

In alternativa al primo piatto del pranzo e della cena, è disponibile la minestrina in brodo
 In alternativa al secondo piatto del pranzo è disponibile il formaggio fresco ed il prosciutto cotto
 I contorni sono rappresentati da verdure cotte e crude di stagione e da insalata verde
 A pranzo e a cena è disponibile la frutta fresca e cotta alternata a macedonia di frutta fresca
 Una volta alla settimana è disponibile il budino, la domenica ed i giorni festivi è servito il dessert artigianale

PENSIONATO PER ANZIANI - COMUNE DI AGLIANO TERME



COLAZIONE:	SOSTITUZIONI
Latte parzialmente scremato ml. 200	Yogurt alla frutta gr. 125
Zucchero gr. 20	Miele o marmellata gr. 40
Fette biscottate gr. 40	Pane comune gr. 50

META' MATTINA:
Giro bevande calde o fredde
Frutta di stagione

MERENDA:	
The con fette bisc./biscotti gr. 20	Yogurt alla frutta gr. 125
	Frutta di stagione gr. 100

DOPO CENA:
Giro tisane calde

04-12-2022 *Visa e approvata*

ASL AT - DIP. PREV.
SOCIETÀ ALIMENTI E NUTRIZIONE
[Signature]
D.ssa Renza BERLUTTI