

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

1<sup>a</sup> SETTIMANA 1<sup>^</sup>MESE



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con olive verdi  
Salsiccia in umido  
Patate al vapore*

*Pasta al pesto  
Frittata con \*zucchine  
Carote\*al vapore*

*Pasta al pomodoro  
Lonza di maiale  
Peperonata*

*Pasta alla boscaiola  
Scaloppina di pollo al limone  
Cavolfiori\*al vapore*

*Riso con \*piselli  
Filetto di platessa\*gratinato al forno  
Finocchi\*gratinati*

*Pasta con\* zucchine  
Spezzatino di carne bovina con \*piselli  
Spinaci\*al vapore*

*Lasagne\*con ragù di carne bovina  
Pollo alla cacciatora  
Zucchine\*trifolate*

**Cena**

*Crema di carote\*  
Polpette di miglio e patate  
Piselli\*stufati*

*Crema di patate  
Bis di affettati (Pancetta e salame)  
Spinaci\*al vapore*

*Crema di zucchine\*  
Caprese (Mozzarella e pomodori)*

*Passato di fagioli  
Tonno all'olio con finocchio  
Bieta\*al vapore*

*Passato di verdura\*  
Pizza\* Margherita con prosciutto  
Carote\*al vapore*

*Crema di verdura\*  
Hamburger di carne bovina  
Cavolfiori\*al vapore*

*Riso in brodo di carne  
Filetto di platessa\* con aromi al forno  
Fagiolini\*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**2<sup>a</sup> SETTIMANA 1<sup>^</sup>MESE**



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con prosciutto e \*piselli  
Platessa\*alla mugnaia  
Carote\*al vapore*

*Pasta con pomodoro e ricotta  
Lonza di maiale al latte  
Zucchine\*trifolate*

*Gnocchi al pomodoro  
Bovino bollito  
Cipolle\* in agrodolce*

*Riso con lo zafferano  
Frittata con porri  
Bieta\*al vapore*

*Pasta con acciughe  
Cotoletta di pollo al forno  
Patate al vapore*

*Pasta al pomodoro  
Fusi di pollo al forno  
Piselli\*stufati*

*Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia  
Arrosto di tacchino tonnato  
Fagiolini\*al vapore*

**Cena**

*Crema di verdure\*  
Formaggio panato al forno  
Spinaci\*al vapore*

*Crema di patate e \*zucchine  
Bis di formaggi (Asiago e parmigiano)  
Piselli\*stufati*

*Crema di carote\*  
Involtini di prosciutto cotto e \*verdure  
Spinaci\*gratinati al forno*

*Passato di fagioli  
Quadretti di ceci al forno  
Carote\*al vapore*

*Crema di carote\*  
Bresaola rucola e grana  
Finocchi\*gratinati*

*Passato di verdura\*  
Tonno e \*cipolla  
Spinaci\*al vapore*

*Riso di brodo di carne  
Wurstel al forno  
Cavolfiori\*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**3<sup>a</sup> SETTIMANA 1<sup>^</sup>MESE**



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con melanzane  
Trotta\*gratinata al  
forno  
Zucchine\*trifolate*

*Gnocchi\* di semolino  
Tortino ricotta e  
\*spinaci  
Peperonata*

*Pasta al ragù di carne  
bovina  
Frittata con prosciutto  
cotto  
Fagiolini\*al vapore*

*Riso alla parmigiana  
Platessa\*alla  
provenzale  
Piselli\*stufati*

*Pasta con formaggi  
Cosce di pollo al  
forno  
Cavolfiori\*al vapore*

*Tagliatelle ai funghi  
Spezzatino di carne  
bovina con patate  
Bieta\*al vapore*

*Cannelloni\*ricotta e  
spinaci  
Arrostito di tacchino al  
forno  
Patate al vapore*

**Cena**

*Crema di carote\*  
Insalata di carne  
bovina  
Patate al vapore*

*Crema di verdure\*  
Pizza\* Margherita  
Zucchine\*al vapore*

*Crema di patate  
Rondelle di legumi in  
umido  
Cipolle\*in agrodolce*

*Passato di ceci  
Caprese (mozzarella  
e pomodori)*

*Passato di verdure\*  
Hamburger di bovino  
Fagiolini\*al vapore*

*Crema di zucchine\*  
Merluzzo\*alla  
pizzaiola  
Finocchi\*gratinati al  
forno*

*Pastina in brodo di  
carne  
Bis di affettati  
(salame e pancetta)  
Carote \*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**4<sup>a</sup>** SETTIMANA 1<sup>^</sup>MESE



**LUNEDÌ    MARTEDÌ    MERCOLEDÌ    GIOVEDÌ    VENERDÌ    SABATO    DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con pomodoro e tonno  
Carne bovina bollita  
Cipolle\*in agrodolce*

*Pasta con acciughe  
Scaloppine di maiale alla valdostana  
Carote\*al vapore*

*Riso con salsiccia  
Cotoletta di pollo al forno  
Fagiolini\*al vapore*

*Pasta con pomodoro e ricotta  
Straccetti di tacchino ai peperoni  
Patate al forno*

*Pasta alla carbonara  
Filetto di platessa\*alla provenzale  
Zucchine\*trifolate*

*Pasta all'amatriciana  
Arrosto di tacchino tonnato  
Spinaci\*al vapore*

*Tagliatelle al ragù di carne bovina  
Pollo alla cacciatora  
Carote\*al vapore*

**Cena**

*Crema di carote\*  
Caprese ( mozzarella e pomodori)*

*Crema di patate  
Polpette di ceci  
Finocchi \*gratinati*

*Crema di zucchine\*  
Crocchette di \*merluzzo  
Bieta\*al vapore*

*Vellutata di \*piselli  
Tonno e\* cipolle  
Carote\*cotte*

*Crema di verdure\*  
Pizza\* Margherita  
Cavolfiori\*al vapore*

*Passato di verdure\*  
Bresaola rucola e grana  
Fagiolini\*al vapore*

*Riso in brodo di carne  
Merluzzo\*gratinato al forno  
Zucchine\*trifolate*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

1<sup>a</sup> SETTIMANA 2<sup>^</sup>MESE



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta alle melanzane  
Cotoletta di pollo al  
forno  
Patate al forno*

*Pasta alla boscaiola  
Frittata con \*zucchine  
Cipolle\*in agrodolce*

*Gnocchi al pomodoro  
Lonza di maiale al  
latte  
Zucchine\*trifolate*

*Pasta al pesto  
Trotta\*gratinata al  
forno  
Carote\*al vapore*

*Riso con \*piselli  
Scaloppine di pollo  
alla pizzaiola  
Spinaci\*al vapore*

*Pasta con \*zucchine  
Spezzatino di bovino  
con patate  
Broccoli\*al forno*

*Lasagne\*con ragù di  
carne bovina  
Pollo alla cacciatora  
Zucchine\*prezzemola  
te al forno*

**Cena**

*Crema di carote\*  
Girelle con  
uova,prosciutto e  
formaggio  
Fagiolini\*al vapore*

*Crema di zucchine\*  
Involtini di prosciutto  
cotto e \*verdure  
Cavolfiori\*al forno*

*Passato di verdure\*  
Caprese (mozzarella  
e pomodoro)*

*Crema di piselli\*  
Arrosto di tacchino  
tonnato  
Bieta\*al vapore*

*Vellutata di verdure\*  
Sformato \*vegetale  
Spinaci\*al vapore*

*Riso in brodo di carne  
Bis di affettati (p.cotto  
e salame)  
Cavolfiori\*gratinati*

*Crema di fagioli  
Filetti di platessa\*al  
vapore  
Fagiolini\*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**2<sup>a</sup> SETTIMANA 2<sup>^</sup>MESE**



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con prosciutto e \*piselli  
Fusi di pollo al forno  
Patate al vapore*

*Pasta con pomodoro e tonno  
Insalata di carne bovina  
Carote\*al vapore*

*Pasta con \*verdure  
Frittata con\*zucchine  
Fagioli in umido*

*Riso allo zafferano  
Scaloppina di maiale alla valdostana  
Zucchine\*trifolate*

*Pasta alle acciughe  
Salsiccia in umido  
Carote\*al vapore*

*Pasta con \*asparagi  
Cotoletta di pollo al forno  
Spinaci\*gratinate*

*Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia  
Arrosto di tacchino tonnato  
Fagiolini\*al forno*

**Cena**

*Passato di verdure\*  
Pizza\* margherita con p.cotto  
Zuchcine\*trifolate*

*Crema di zucchine\*  
Rondelle di verdure e legumi  
Finocchio\*gratinato*

*Vellutata di verdure\*  
Bocconi di pollo al limone  
Patate al vapore*

*Crema di piselli\*  
Tonno e fagioli  
Cipolle\*in agrodolce*

*Crema di patate  
Caprese (mozzarella e pomodori)*

*Riso in brodo di carne  
Tonno e \*cipolla  
Spinaci\*al vapore*

*Crema di fagioli  
Wurstel al forno  
Cavolfiori\*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**3<sup>a</sup> SETTIMANA 2<sup>^</sup>MESE**



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con pomodoro e olive  
Trotta\*gratina al forno  
Carote\*al vapore*

*Pasta al ragù di carne bovino  
Tortino ricotta e \*spianci  
Fagiolini\*al forno*

*Gnocchi\*alla romana  
Scaloppina di pollo al limone  
Peperonata*

*Pasta al pesto  
Frittata con prosciutto  
Zucchine\*trifolate*

*Riso con peperoni  
Platessa\*alla mugnaia  
Spinaci\*al vapore*

*Tagliatelle ai funghi  
Spezzatino di carne bovina con patate  
Cipolle\*in agrodolce*

*Cannelloni\* ricotta e spinaci  
Arrostato di tacchino al forno  
Patate al vapore*

**Cena**

*Crema di carote\*  
Bocconcini di pollo al latte  
Zucchine\*trifolate*

*Crema di zucchine\*  
Involtini di prosciutto e formaggio  
Bieta\*al vapore*

*Passato di verdura\*  
Bresaola rucola e grana  
Fagioli in umido*

*Crema di piselli\*  
Caprese (mozzarella e pomodoro)*

*Crema di verdure\*  
Salsiccia di maiale al forno  
Fagiolini\*al vapore*

*Riso in brodo di carne  
Merluzzo\*alla pizzaiola  
Finocchi\*gratinati*

*Crema di fagioli  
Hamburger di carne bovina al vino bianco  
Carote\*al vapore*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

**4<sup>a</sup>** SETTIMANA 2<sup>^</sup>MESE



**LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA**

**Pranzo**

*Pasta con formaggi  
Sfornato ricotta e  
\*spinaci  
Carote\*al vapore*

*Pasta con acciughe  
Lonza di maiale al  
latte  
Zucchine\*trifolate*

*Pasta alla carbonara  
Straccetti di tacchino  
con peperoni  
Spinaci\*al vapore*

*Riso con salsiccia  
Cotoletta di pollo al  
forno  
Fagiolini\*al vapore*

*Pasta con pomodoro  
e ricotta  
Filetti di platessa\*agli  
aromi  
Patate al vapore*

*Pasta all'amatriciana  
Arrosto di tacchino al  
forno  
Carote\*prezzemolate*

*Tagliatelle al ragù di  
carne bovina  
Pollo al forno  
Spinaci\*al vapore*

**Cena**

*Crema di verdure\*  
Bresaola rucola e  
grana  
Broccoli\*al vapore*

*Crema di carote\*  
Salame e scaglie di  
parmigiano  
Patate al vapore*

*Crema di zucchini\*  
Polpette di ceci  
Finocchio\*gratinato al  
forno*

*Crema di piselli\*  
Hamburger bovino  
alla valdostana  
Bieta\*al vapore*

*Crema di fagioli  
Bocconcini di pollo  
gratinati al forno  
Carote\*al vapore*

*Riso in brodo di carne  
Pizza\* Margherita  
Fagiolini\*al vapore*

*Crema di verdure\*  
Merluzzo\*gratinato  
Zucchine\*trifolate*

**FONDAZIONE "P.SISSA"**

**COMUNE DI MOGLIA**

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

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 19/04/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni





**PRIMI**

Pasta o riso all'olio  
Pastina in brodo di carne  
Brodo di carne  
Semolino

**SECONDI**

Stracchino/Crescenza  
Carne bovina bollita  
Frullato di carne bovina  
Fettina carne

**SU RICHIESTA: OMOGENEIZZATO DI CARNE**

Affettato e formaggio

(LUNEDI' :p.cotto e crescenza, MARTEDI': salame e ricotta, MERCOLEDI': p.cotto e gorgonzola, GIOVEDI': salame e parmigiano scaglie, VENERDI':pancetta e asiago, SABATO: p.cotto e crescenza , DOMENICIA: affettato di tacchino e ricotta)

\* 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)