

INVERNALE DA NOVEMBRE A APRILE



LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA

1 ^a	<i>Pasta pomodoro e olive Bastoncini di merluzzo* gratinati Patate al prezzemolo</i>	<i>Gnocchi al pomodoro Frittata con porri Bieta* al vapore</i>	<i>Pasta alle acciughe Polenta e gorgonzola Peperonata</i>	<i>Pasta ai formaggi Scaloppina pollo al limone Zucca al forno</i>	<i>Riso ai porri Platessa* alla provenzale Finocchio* gratinato</i>	<i>Pasta con *zucchine Cotechino di maiale Fagioli in umido</i>	<i>Lasagne* al ragù di bovino Cosce di pollo alla cacciatora Zucchine* trifolate</i>
2 ^a	<i>Pasta con pomodoro e tonno Platessa* agli aromi Cipolle* in agro dolce</i>	<i>Pasta all'amatriciana Cotoletta di pollo Carote* al vapore</i>	<i>Lasagne* al ragù di bovino Merluzzo* in umido con patate Fagiolini* al vapore</i>	<i>Riso con salsiccia Polpette di miglio e prosciutto Patate al prezzemolo</i>	<i>Pasta al pomodoro e ricotta Frittata con *piselli Peperonata</i>	<i>Pasta ai funghi Spezzatino con patate e polenta Broccoli* al vapore</i>	<i>Tortelli di ricotta e spinaci Arrosto tacchino al forno Cavolfiori* al vapore</i>
3 ^a	<i>Pasta al radicchio Stracetti di trota* gratinata Patate al prezzemolo</i>	<i>Pasta alla carbonara Polenta con funghi Carote* al vapore</i>	<i>Gnocchi* alla romana Cosce di pollo al forno Finocchio* gratinato</i>	<i>Pasta ragù carne bovina Frittata con *zucchine Fagiolini* al vapore</i>	<i>Riso allo zafferano Platessa* impanata Peperonata</i>	<i>Spaghetti alle acciughe Bocconcini di pollo ai funghi Cavolfiori* al vapore</i>	<i>Tortelli* di zucca Cotechino di maiale Fagioli in umido</i>
4 ^a	<i>Pasta al prosciutto e *piselli Frittata con prosciutto Cavolfiori* al vapore</i>	<i>Pasta alla messicana Platessa* al limone Fagiolini* al vapore</i>	<i>Riso al radicchio Cotoletta pollo Bieta* al vapore</i>	<i>Pasta con zucchine* e crescenza Tortino di ricotta e *spinaci Carote* al vapore</i>	<i>Pasta alla boscaiola Bocconcini di merluzzo* gratinati Cavolo capuccio stufato</i>	<i>Tagliatelle al ragù di bovino Lonza di maiale ai funghi Zucchine* trifolate</i>	<i>Canelloni* con ricotta e spinaci Brasato con polenta Patate al forno</i>

FONDAZIONE "P.SISSA" -pranzo-

COMUNE DI MOGLIA

Tutti i pasti vengono completati con pane. Le derrate utilizzate rispettano quanto previsto da capitolato e offerta.

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 02/11/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni



INVERNALE DA NOVEMBRE A APRILE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1 ^a	<p>Crema di carote*</p> <p>Tortino di ricotta e verdure</p> <p>Carote* al vapore</p>	<p>Crema di piselli*</p> <p>Bocconcini di pollo al limone</p> <p>Spinaci* al vapore</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Polpette di carne bovina</p> <p>Cipolle* in agro dolce</p>	<p>Crema patate e *cipolle</p> <p>Tonno e fagioli</p> <p>Ceci lessi</p>	<p>Crema di zucchine*</p> <p>Pizza capperi e olive</p> <p>Piselli* in umido</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Merluzzo* in umido con patate</p> <p>Cavolfiori* al vapore</p>	<p>Riso in brodo</p> <p>Wurstel</p> <p>Broccoli* al vapore</p>
2 ^a	<p>Crema di piselli*</p> <p>Crochette di *verdure</p> <p>Bieta* al vapore</p>	<p>Passato di patate e porri</p> <p>Bastoncini di trota * gratinati</p> <p>Finocchio* gratinato</p>	<p>Passatelli in brodo di carne</p> <p>Carne bovina lessa</p> <p>Ceci lessi</p>	<p>Crema di carote*</p> <p>Asiago e Prosciutto cotto.</p> <p>Piselli* in umido</p>	<p>Crema patate e *cipolle</p> <p>Stracetti di pollo alle *zucchine</p> <p>Fagioli in umido</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Spinaci* al vapore</p>	<p>Riso in brodo</p> <p>Hamburger alla pizzaiola</p> <p>Zucchine* trifolate</p>
3 ^a	<p>Crema di zucchine*</p> <p>Tonno e fagioli</p> <p>Cipolle* in agro dolce</p>	<p>Crema di piselli*</p> <p>Pizza* al prosciutto</p> <p>Bieta* al vapore</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Involtoni prosciutto e formaggio</p> <p>Zucchine* trifolate</p>	<p>Crema patate e *cipolle</p> <p>Hamburger alla pizzaiola</p> <p>Spinaci* al vapore</p>	<p>Crema di carote*</p> <p>Polenta pasticciata</p> <p>Piselli* in umido</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Salsiccia in umido</p> <p>Broccoli* al vapore</p>	<p>Riso in brodo</p> <p>Platessa* al vapore</p> <p>Carote* al vapore</p>
4 ^a	<p>Crema patate e *cipolle</p> <p>Tortino di patate e fontina</p> <p>Spinaci* al vapore</p>	<p>Crema di carote*</p> <p>Polpette di ceci e prosciutto</p> <p>Cipolle* in agro dolce</p>	<p>Passatelli in brodo di carne</p> <p>Carne bovina lessa</p> <p>Fagioli in umido</p>	<p>Crema di piselli*</p> <p>Platessa* con patate</p> <p>Finocchio* gratinato</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Hamburger al vino bianco</p> <p>Fagiolini* al vapore</p>	<p>Passato di verdura*</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Piselli* in umido</p>	<p>Riso in brodo</p> <p>Scaglie di grana+prosciutto cotto</p> <p>Broccoli* al vapore</p>

FONDAZIONE "P.SISSA" -cena-

COMUNE DI MOGLIA

Tutti i pasti vengono completati con pane. Le derrate utilizzate rispettano quanto previsto da capitolato e offerta.

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 02/11/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

INVERNALE DA NOVEMBRE A APRILE



LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA

1 ^a	<i>Pasta con prosciutto e *piselli Cotoletta di pollo Finocchi* gratinati</i>	<i>Pasta alla messicana Frittata con *cipolle Fagiolini* al vapore</i>	<i>Gnocchi* di semolino Lonza di maiale al latte Peperonata</i>	<i>Pasta pomodoro e tonno Polenta e salame Erbe* al vapore</i>	<i>Riso alla milanese Platessa* con patate e *cipolla Carote* al vapore</i>	<i>Tagliatelle al ragù di bovino Bocconcini di pollo al vino Cavolfiori* al vapore</i>	<i>Tortelli* di zucca Cotechino di maiale Fagioli in umido</i>
2 ^a	<i>Pasta alla zucca Polenta e funghi Patate al prezzemolo</i>	<i>Riso con salsiccia Merluzzo* alla pizzaiola Bieta* al vapore</i>	<i>Pasta al radicchio Frittata ai porri Fagiolini* al vapore</i>	<i>Pasta pomodoro e ricotta Scaloppina di pollo al vino Cavolo capuccio stufato</i>	<i>Pasta alla boscaiola Cosce di pollo al forno Carote* al vapore</i>	<i>Pasta alle acciughe Spezzatino con patate e polenta Broccoli* al vapore</i>	<i>Lasagne* al ragù di bovino Lonza di maiale ai funghi Zucchine* trifolate</i>
3 ^a	<i>Pasta alle olive Platessa* alla provenzale Finocchio* gratinato</i>	<i>Pasta al ragù di carne bovina Crochette di verdura* Erbe* al vapore</i>	<i>Gnocchi di patate al pomodoro Trotta capperi e olive pomodori Peperonata</i>	<i>Pasta alla carbonara Scaloppina di pollo ai funghi Carote* al vapore</i>	<i>Riso ai funghi Frittata con piselli* Spinaci* al vapore</i>	<i>Pasta alle zucchine* Cotechino di maiale Fagioli in umido</i>	<i>Tortelli di ricotta e spinaci Arrosto di tacchino al forno Cavolfiori* al vapore</i>
4 ^a	<i>Pasta alle acciughe Frittata con prosciutto Carote* al vapore</i>	<i>Pasta all'amatriciana Trotta* all'olio e limone Spinaci* al vapore</i>	<i>Lasagne* al ragù di bovino Tortino di ricotta e spinaci* Fagiolini* al vapore</i>	<i>Riso alle *zucchine Cotoletta di pollo Finocchio* gratinato</i>	<i>Pasta ai formaggi Platessa* alla mugnaia Patate al prezzemolo</i>	<i>Pasta ai funghi Cosce di pollo alla cacciatora Broccoli* al vapore</i>	<i>Canelloni* di ricotta e spinaci Brasato di bovino e polenta Zucchine* trifolate</i>

FONDAZIONE "P.SISSA" -pranzo-

COMUNE DI MOGLIA

Tutti i pasti vengono completati con pane. Le derrate utilizzate rispettano quanto previsto da capitolato e offerta.

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 02/11/2017 - Validato da: Dott.ssa Ines Duzioni

INVERNALE DA NOVEMBRE A APRILE



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1 ^a	<p>Passato di patate e porri Bastoncini di merluzzo* gratinati Piselli* in umido</p>	<p>Crema di fagioli Crochette di verdura* Spinaci* al vapore</p>	<p>Passato di verdura* Involtini di prosciutto e formaggio Ceci lessi</p>	<p>Crema di piselli* Tortino di ricotta e spinaci* Cavolfiori* al vapore</p>	<p>Crema di carote* Hamburger alla pizzaiola Cipolle* all'agrodolce</p>	<p>Passato di verdura* Pizza margherita Broccoli* al vapore</p>	<p>Riso in brodo Wurstel Zucchine* trifolate</p>
2 ^a	<p>Passato di patate e cipolle Polpette di miglio e prosciutto Spinaci* al vapore</p>	<p>Crema di zucchini* Prosciutto cotto e insalata russa Ceci lessi</p>	<p>Passatelli in brodo Pizza* caperi olive Fagioli in umido</p>	<p>Crema di carote* Tonno e fagioli Cipolle* all'agrodolce</p>	<p>Passato di verdura* Trotta* capperi e olive Finocchio* gratinato</p>	<p>Passato di verdura* Scaglie di grana+prosciutto cotto Piselli* in umido</p>	<p>Riso in brodo Hamburger al vino bianco Cavolfiori* al vapore</p>
3 ^a	<p>Crema di piselli* Bastoncini di trota* gratinati Cipolle* all'agrodolce</p>	<p>Crema di carote* Straccetti di pollo e zucchini* Patate al prezzemolo</p>	<p>Crema di fagioli Tortino patate e mozzarella Fagiolini* al vapore</p>	<p>Passato di verdura* Bovino lessò Piselli* in umido</p>	<p>Passato di patate e cipolle* Hamburger di carne bovina n umido Finocchio* gratinato</p>	<p>Passato di verdura* Wurstel Broccoli* al vapore</p>	<p>Riso in brodo Pizza* margherita Zucchine* trifolate</p>
4 ^a	<p>Crema di fagioli Pizza* al prosciutto Erbe* al vapore</p>	<p>Crema di zucchini* Polpette di ceci e prosciutto Finocchio* gratinato</p>	<p>Passatelli in brodo Merluzzo* alla pizzaiola Ceci lessi</p>	<p>Passato di patate e cipolle* Bovino lessò Carote* al vapore</p>	<p>Crema di carote* Tonno e fagioli Cipolle* all'agrodolce</p>	<p>Passato di verdura* Salsiccia in umido Cavolfiori* al vapore</p>	<p>Riso in brodo Merluzzo* gratinato Piselli* in umido</p>

FONDAZIONE "P.SISSA" -cena-

COMUNE DI MOGLIA

Tutti i pasti vengono completati con pane. Le derrate utilizzate rispettano quanto previsto da capitolato e offerta.

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 24/10/2017 - 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 , DOMENICA: 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)



CONTORNI

Purè

Verdura cruda

Verdura* cotta

DESSERT

Frutta cotta

Frutta fresca

* 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)