



Stampa Foglio Menu

Da **Lunedì** A **Venerdì**
SETT.48 DAL 25/11/2024 AL 29/11/2024

Settimana: **A**Stagione: **Autunno**Menu: **AZIENDALE**

Pranzo - Lunedì 25/11/2024

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 MEZZE PENNE AL POMODORO -X	S1 COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE //	C1 FAGIOLINI IN UMIDO -X	IN1 INSALATONA SUPER -X
P2 MEZZE PENNE AL RAGU' -X	S2 ARROSTO DI TACCHINO AGLI AGRUMI -	C2 CAVOLFIORI AL VAPORE -X	
P3 GNOCCHI AL GORGONZOLA DOP -X		C3 CAPPUCCIO ALLA JULIENNE -X	
P4 RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	S3 STRUDEL DI VERDURE -	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI CAROTE //	S4 ASIAGO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S5 SGOMBRO ALL'OLIO -X	C6 MELA (C) X	
P7 MELA (P/S) X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 -X	
	S7 MELA (P/S) X		

Pranzo - Martedì 26/11/2024

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 CELENTANI AL POMODORO -X	S1 COPPA DI MAIALE AI FERRI -X	C1 PATATE AL FORNO -X	IN1 INSALATONA BAVARESE -X
P2 CELENTANI ALL'OLIO -X	S2 FOCACCIA AL ROSMARINO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO -X	C2 CAROTE AL VAPORE -X	
P3 COUSCOUS ALLE VERDURE -		C3 FINOCCHIO ALLA JULIENNE -X	
P4 CELENTANI ALLA PUTTANESCA -	S3 COSCE DI POLLO AL FORNO //	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 ZUPPA ALL'ORTOLANA -X	S4 SOPRESSA VENETA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 MINIPASTO -X	S5 UOVA SODE E INSALATA RUSSA -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 CROSTATA ALLE FRAGOLE -X	
	S7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X		

Pranzo - Mercoledì 27/11/2024

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici	
P1 SEDANI AL POMODORO -X	S1 FETTINA DI MANZO AI FERRI -X	C1 POMODORI GRATIN -X	IN1 POKE FANTASIA -	
P2 SEDANI ALL'OLIO -X	S2 SALMONE IN CROSTA DI SESAMO -X	C2 CAVOLETTI DI BRUXELLES SPADELLATI -		
P3 SEDANI ALL'AMATRICIANA -X		S3 FLAN DI FUNGHI CON CREMA DI ZUCCA-X		C3 MISTICANZA -X
P4 RISO INTEGRALE BOLLITO -X	S4 PROSCIUTTO COTTO -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X		
P5 CREMA DI SPINACI //		S5 MOZZARELLA -X		C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X		S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X		C6 BANANA (C) //
P7 BANANA (P/S) //	S7 BANANA (P/S) //	C7 BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 -X		

Pranzo - Giovedì 28/11/2024

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO -X	S1 FETTINA DI MAIALE AI FERRI -X	C1 BIETA COSTA AL TEGAME -X	IN1 INSALATONA NORVEGESE -X
P2 GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' -X	S2 SCALOPPINA DI TACCHINO AL MARSALA -X	C2 FAGIOLI IN INSALATA //	
P3 LASAGNE ZUCCA, PROVOLA E ROSMARINO -X		S3 TOMINO CON SPECK -X	
P4 RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	S4 SGOMBRO E PATATE -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 MINISTRA DI PATATE E SEDANO -X	S5 STRACCHINO -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 MINIPASTO -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 ARANCIA (C) -X	
P7 ARANCIA (P/S) -X	S7 ARANCIA (P/S) -X	C7 SEMIFREDDO AL CAFFE' -	

Pranzo - Venerdì 29/11/2024

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici	
P1 FUSILLI AL POMODORO -X	S1 POLPETTINE DI MANZO AL FORNO -X	C1 PATATE ALL'OLIO	IN1 INSALATONA AUTUNNALE -X	
P2 FUSILLI ALL'ARRABBIATA -	S2 CHELE DI GRANCHIO FRITTE -X	C2 PEPERONI IN AGRODOLCE -X		
P3 FUSILLI TONNO E PISELLI -X		S3 LOMBO DI MAIALE AFFUM. MISTICANZA E GLASSA D'ACETO -		C3 POMODORI IN INSALATA -X
P4 RISO VENERE -X	S4 POLLO AFFETTATO ALLE ERBE -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X		
P5 PASTA E CECI -X		S5 MONTASIO -X		C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X		S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X		C6 FRUTTA FRESCA (C) -X
P7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	S7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	C7 BUDINO CREME CAMEL NR.1//		

ARANCIA (C) -X	
ARANCIA (P/S) -X	
ARROSTO DI TACCHINO AGLI AGRUMI -	Tacchino intero, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva, Arance, Limoni, Sale fino, Vino bianco
ASIAGO //	Asiago
BANANA (C) //	Banana
BANANA (P/S) //	Banana
BIETA COSTA AL TEGAME -X	Bieta cotta, Cipolle, Olio di oliva, Sale fino
BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 -X	budino al cioccolato, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 -X	budino alla vaniglia, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BUDINO CREME CARAMEL NR.1//	Budino creme caramel, Scheda tecnica, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
CAPPUCCIO ALLA JULIENNE -X	Cavolo cappuccio
CAROTE AL VAPORE -X	Carote surgelate
CAVOLETTI DI BRUXELLES SPADELLATI -	Cavoli di bruxelles, Burro, Sale fino, Olio di oliva, Pepe
CAVOLFIORI AL VAPORE -X	Cavolfiore
CELENTANI AL POMODORO -X	Pasta di semola, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Sedano, Basilico, Olio di oliva, Sale fino, Zucchero
CELENTANI ALL'OLIO -X	Pasta di semola, Olio di oliva, Sale fino
CELENTANI ALLA PUTTANESCA -	Pasta di semola, Olive, Capperi, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva, Pepe, Sale fino
CHELE DI GRANCHIO FRITTE -X	Chele di granchio-, Olio di girasole
COPPA DI MAIALE AI FERRI -X	Coppa di maiale, Sale fino, Aromi naturali, Olio di oliva
COSCE DI POLLO AL FORNO //	Pollo - cosce, Sale fino, Rosmarino, Salvia, Olio di oliva, Vino bianco, Pepe nero
COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE //	Cotoletta di maiale alla milanese, Scheda tecnica, Olio di girasole
COUSCOUS ALLE VERDURE -	Couscous di semola, Carote, Zucchine, Piselli, Peperoni, Pomodori, Olio di oliva, Sale fino
CREMA DI CAROTE //	Patate, Carote, Carote surgelate, Cipolle, Acqua, Mais - amido, Brodo vegetale granulare, Sale fino, Olio di oliva
CREMA DI SPINACI //	Patate, Spinaci surgelati, Cipolle, Acqua, Preparato per purè, Brodo vegetale granulare, Sale grosso, Olio di girasole
CROSTATA ALLE FRAGOLE -X	Crostata alle fragole, Scheda tecnica
FAGIOLI IN INSALATA //	Fagioli borlotti, Sedano, Cipolle, Sale fino, Pepe nero
FAGIOLINI IN UMIDO -X	Fagiolini, Cipolle, Olio di oliva extra vergine, Pomodori pelati, Rosmarino, Sale fino
FETTINA DI MAIALE AI FERRI -X	Maiale - lonza fresca, Olio di oliva, Ariosto, Sale fino
FETTINA DI MANZO AI FERRI -X	Manzo -fesa, Olio di oliva, Sale fino, Aromi
FINOCCHIO ALLA JULIENNE -X	Finocchi
FLAN DI FUNGHI CON CREMA DI ZUCCA-X	funghi misti, Panna - sterilizzata, Grana, Sale fino, Olio di oliva, Pepe, Dado vegetale, Maizena, Uova, Zucca
FOCACCIA AL ROSMARINO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO - X	Focaccia, Formaggio, Prosciutto cotto, Rosmarino
FRUTTA FRESCA (C) -X	
FRUTTA FRESCA (P/S) -X	
FUSILLI AL POMODORO -X	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano
FUSILLI ALL'ARRABBIATA -	Pasta di semola, Pomodori pelati, Peperoncini piccanti, Prezzemolo, Aglio, Olio di oliva extra vergine
FUSILLI TONNO E PISELLI -X	Pasta di semola, Pomodori pelati, Tonno, Aglio, Olio di oliva extra vergine, Piselli, Prezzemolo, Sale fino, Sedano
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO - X	Pasta di semola, Pomodori polpa, Basilico, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva, Sale fino, Zucchero
GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' -X	Pasta di semola, Pomodori pelati, Maiale, Manzo, Tacchino, Vino bianco, Carote, Cipolle, Sedano, Sale fino
GNOCCHI AL GORGONZOLA DOP -X	Gnocchi di patate, Gorgonzola, Latte parzialmente scremato, Farina di frumento tipo 00, Olio di oliva, Burro, Sale fino
INSALATONA AUTUNNALE -X	Radicchio, Cappuccio, Formaggio Asiago, Noci, Crostini di pane, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA BAVARESE -X	Insalata mista, Cetrioli, Emmenthal, Patate, Wurstel, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA NORVEGESE -X	Insalata mista, Mais, Ricotta, Salmone, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA SUPER -X	Insalata mista, Tonno sott'olio, Olive, Mozzarella, Mais, Yogurt e crackers serviti a parte
LASAGNE ZUCCA, PROVOLA E ROSMARINO -X	Formaggio provola, Pasta all'uovo, Rosmarino, Zucca, Burro, Farina di frumento tipo 00, Grana, Latte parzialmente scremato, Olio di oliva, Sale fino, Scheda tecnica
LOMBO DI MAIALE AFFUM. MISTICANZA E GLASSA D'ACETO -	Maiale - lonza fresca, Misticanza, Glassa d'aceto, Scheda tecnica
MELA (C) X	Mela
MELA (P/S) X	Mela
MEZZE PENNE AL POMODORO -X	Pasta di semola, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Sedano, Basilico, Olio di oliva, Sale fino, Zucchero
MEZZE PENNE AL RAGU' -X	Pasta di semola, Pomodori pelati, Maiale, Manzo, Tacchino, Vino bianco, Carote, Cipolle, Sedano, Sale fino
MINISTRA DI PATATE E SEDANO -X	Patate, Sedano, Preparato per purè, Cipolle, Dado vegetale, Sale fino
MINIPASTO -X	Minipasto, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
MISTICANZA -X	Cicoria, Indivia, Rucola, Tarassaco o dente di leone
MONTASIO -X	Montasio
MOZZARELLA -X	Mozzarella
PASTA E CECI -X	Patate, Ceci secchi, Carote, Cipolle, Sedano, Pasta di semola, Sale fino, Brodo, Olio di oliva
PATATE AL FORNO -X	Patate, Aromi naturali, Olio di oliva, Sale fino
PATATE ALL'OLIO	Olio di oliva extra vergine, Patate, Sale fino
PEPERONI IN AGRODOLCE -X	Peperoni, Aceto, Zucchero, Sale fino, Olio di oliva, Pepe, Prezzemolo
POKE FANTASIA -	Riso basmati, Carote cotte, Fagiolini, Cappuccio viola, Formaggio primo sale, Semi di zucca secchi, Salsa di soia - servita a parte
POLLO AFFETTATO ALLE ERBE -X	Pollo alle erbe cotto al forno, Scheda tecnica
POLPETTINE DI MANZO AL FORNO -X	Polpette di manzo, Scheda tecnica
POMODORI GRATIN -X	Pomodori, Pangrattato, Origano, Sale fino, Olio di oliva extra vergine, Prezzemolo
POMODORI IN INSALATA -X	Pomodori da insalata
PROSCIUTTO COTTO -X	Prosciutto cotto, Scheda tecnica
RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	Riso parboiled, Olio di oliva, Sale fino
RISO INTEGRALE BOLLITO -X	Olio di oliva, Riso integrale, Sale fino
RISO VENERE -X	Riso venere, Olio di oliva, Sale fino
SALMONE IN CROSTA DI SESAMO -X	Salmone, Pane grattugiato, Sesamo, Olio di oliva, Sale fino
SCALOPPINA DI TACCHINO AL MARSALA -X	Tacchino, Farina di frumento tipo 00, Burro, Dado vegetale, Marsala tipico, Olio di oliva, Sale fino
SEDANI AL POMODORO -X	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano
SEDANI ALL'AMATRICIANA -X	Pasta di semola, Pancetta affumicata, Pomodori pelati, Peperoncini piccanti, Cipolle, Olio di oliva, Sale fino
SEDANI ALL'OLIO -X	Pasta di semola, Sale fino, Olio di oliva extra vergine
SEMIFREDDO AL CAFFE' -	Semifreddo al caffè, Scheda tecnica

SGOMBRO ALL'OLIO -X	Sgombro, Scheda tecnica
SGOMBRO E PATATE -X	Sgombro, Patate, Scheda tecnica
SOPRESSA VENETA -X	sopressa veneta, Scheda tecnica
STRACCHINO -X	Stracchino
STRUDEL DI VERDURE -	Pasta sfoglia, Ricotta, Verdure fresche - a dadini, Verdure surgelate - a dadini, Scheda tecnica
TOMINO CON SPECK -X	Formaggio tomino, Funghi, Prezzemolo, Sale fino, Scheda tecnica
UOVA SODE E INSALATA RUSSA -X	Uova, Verdure fresche - a dadini, Maionese, Sale fino, Scheda tecnica
VALERIANA CON SEMI DI GIRASOLE -X	Semi di girasole, Valeriana
VERDURA MISTA CRUDA -X	Insalata mista
YOGURT GR.125 NR.1 -X	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
ZUPPA ALL'ORTOLANA -X	Verdure fresche - di stagione, Olio di oliva extra vergine, Sale fino, Minestrone surgelato, Dado vegetale