



Stampa Foglio Menu

Da **Lunedì** A **Venerdì**
SETT.15 DAL 07/04/2025 AL 11/04/2025

Settimana: E	Stagione: Primavera	Menu: AZIENDALE
---------------------	----------------------------	------------------------

Pranzo - Lunedì 07/04/2025			
Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 SEDANI AL POMODORO //	S1 COPPA DI MAIALE AI FERRI //	C1 FAGIOLI ALL'UCCELLETTO -X	IN1 INSALATONA DEL CORTILE //
P2 SEDANI AL RAGU' -X	S2 QUICHE SPINACI, POMODORINI E RICOTTA //	C2 CAROTE AL VAPORE -X	
P3 ARANCINO DI RISO AL POMODORO //	S3 POLPETTINE DI MANZO AL FORNO //	C3 INSALATA RUSSA -X	
P4 SEDANI ALL'OLIO //	S4 BRIE //	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 ZUPPA DI VERDURE //	S5 SGOMBRO ALL'OLIO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 MELA (C) //	
P7 MELA //	S7 MELA //	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	

Pranzo - Martedì 08/04/2025			
Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 BIGOLI AL POMODORO -X	S1 PETTO DI POLLO AI FERRI //	C1 PATATE AL FORNO //	IN1 INSALATONA BAVARESE -X
P2 BIGOLI ALL'OLIO-	S2 ROASTBEEF DI MANZO //	C2 FAGIOLINI AL VAPORE //	
P3 BIGOLI ALL'ANITRA -X	S3 CECI ALLA MEDITERRANEA -X	C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	
P4 RISO ALL'OLIO //	S4 MONTASIO //	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI ASPARAGI VERDI -X	S5 TONNO E FAGIOLI //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S7 FRUTTA FRESCA -X	C7 ZUPPA INGLESE //	

Pranzo - Mercoledì 09/04/2025			
Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO //	S1 FETTINA DI MANZO AI FERRI //	C1 SPINACI AL NATURALE -X	IN1 POKE ALLEGRIA //
P2 GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' -X	S2 FISH BURGER //	C2 CAVOLFIORE AL NATURALE //	
P3 GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA E SALAMINO //	S3 BOCCONCINI DI TACCHINO AL CURRY //	C3 CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	
P4 RISO BASMATI -X	S4 ROBIOLA //	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI CIPOLLA -X	S5 PROSCIUTTO CRUDO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S7 FRUTTA FRESCA -X	C7 BUDINO CREME CAMEL NR.1//	

Pranzo - Giovedì 10/04/2025			
Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 MEZZE PENNE AL POMODORO -X	S1 FETTINA DI TACCHINO AI FERRI //	C1 PURE' DI PATATE //	IN1 INSALATONA ALLEGRA -X
P2 MEZZE PENNE ALL'OLIO -X	S2 GUANCETTA IN UMIDO //	C2 FINOCCHI E CAROTE GRATINATI -X	
P3 LASAGNE ALLA BOLOGNESE //	S3 CAPRESE -X	C3 RAPE PREZZEMOLATE //	
P4 RISO INTEGRALE BOLLITO //	S4 ASIAGO //	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 RIBOLLITA -	S5 POLLO AFFETTATO ALLE ERBE //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S7 FRUTTA FRESCA -X	C7 CREMOSO TARTUFATO -X	

Pranzo - Venerdì 11/04/2025			
Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 SPAGHETTI AL POMODORO -X	S1 LONZA DI MAIALE TONNATA //	C1 PISELLI AL TEGAME -X	IN1 CAESAR SALAD //
P2 SPAGHETTI AL RAGU' -X	S2 TOMINO, PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE -X	C2 TORTINO DI PATATA E BROCCOLI -X	
P3 SPAGHETTI ALLA CARONARA //	S3 TRANCIO DI SPADA ALLA LIVORNESE -X	C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	
P4 RISO ALL'OLIO //	S4 SPECK-X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI LENTICCHIE -X	S5 RICOTTA DI MALGA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 MELA (C) //	
P7 MELA //	S7 MELA //	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	

ARANCINO DI RISO AL POMODORO //	Arancino, Pomodori polpa, Olio di girasole, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva, Zucchero, Basilico, Sale, Scheda tecnica
ASIAGO //	Asiago
BIGOLI AL POMODORO -X	Pasta all'uovo, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Basilico, Sale, Olio di oliva
BIGOLI ALL'ANITRA -X	Pasta all'uovo, Carne macinata di anitra, Maiale, Cipolle, Tacchino, Sedano, Farina di frumento tipo 00, Pepe, Uova, Vino bianco, Olio di oliva, Sale
BIGOLI ALL'OLIO-	Olio di oliva, Sale, Pasta all'uovo
BOCCONCINI DI TACCHINO AL CURRY //	Tacchino, Cipolle, Mais - amido, Curry, Olio di oliva, Panna - sterilizzata, Sale, Vino bianco
BRIE //	Brie
BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	Budino al cioccolato, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BUDINO CREME CARAMEL NR.1//	Budino creme caramel, Scheda tecnica, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
CAESAR SALAD //	Insalata mista, Pollo - petto, Crostini di pane, Grana Gran Moravia a scaglie, Olive verdi, Olio e sale in bustina - serviti a parte, Yogurt e crackers serviti a parte
CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	Cavolo cappuccio
CAPRESE -X	Basilico, Mozzarella, Pomodori da insalata
CAROTE AL VAPORE -X	Carote surgelate
CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	Carote
CAVOLFIORI AL NATURALE //	Cavolfiore
CECI ALLA MEDITERRANEA -X	Ceci secchi, Olio di oliva, Olive, Peperoni, pomodorini, Rosmarino
COPPA DI MAIALE AI FERRI //	Coppa di maiale affettato, Sale, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Condiarrosto
CREMA DI ASPARAGI VERDI -X	Patate, Asparagi verdi, Olio di oliva, Cipolle, Carote, Dado vegetale, Sedano, Sale
CREMA DI CIPOLLA -X	Cipolle, Olio di oliva, Patate, Sale, Pepe
CREMA DI LENTICCHIE -X	Patate, Lenticchie, Sale, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva extra vergine
CREMOSO TARTUFATO -X	Crema di tartufato, Scheda tecnica
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO -X	Aromi naturali, Fagioli, Peperoncini piccanti, Pomodori pelati, Sale
FAGIOLINI AL VAPORE //	Fagiolini, Sale, Olio di girasole
FETTINA DI MANZO AI FERRI //	Manzo -fesa, Sale, Condiarrosto, Olio di semi
FETTINA DI TACCHINO AI FERRI //	Tacchino - fesa, Condiarrosto, Sale, Olio di girasole
FINOCCHI E CAROTE GRATINATI -X	Finocchi, Carote, Origano, Pane grattugiato, Formaggio grana, Olio di oliva, Sale
FISH BURGER //	Fish burger, Scheda tecnica, Olio di girasole
FRUTTA FRESCA (C) -X	
FRUTTA FRESCA -X	
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO //	Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
GNOCCHETTI SARDI AL RAGU' -X	Pasta di semola, Pomodori pelati, Maiale, Manzo, Tacchino, Vino bianco, Carote, Cipolle, Sedano, Sale
GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA E SALAMINO //	Pasta di semola, Pomodori polpa, Ricotta, Salamino - piccante, Carote, Sedano, Cipolle, Panna - sterilizzata, Sale, Basilico, Pepe, Olio di girasole
GUANCETTA IN UMIDO //	Guancetta di maiale, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Mais - amido, Sedano, Brodo vegetale granulare, Sale, Olio di girasole, Alloro foglie, Ginepro, Pepe nero
INSALATA RUSSA -X	Maionese, Verdure fresche - a dadini, Sale
INSALATONA ALLEGRA -X	Insalata mista, Cappuccio, Uovo sodo, Tonno sott'olio, Pomodori, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA BAVARESE -X	Insalata mista, Cetrioli, Emmenthal, Patate, Wurstel, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA DEL CORTILE //	Insalata mista, Tacchino affettato, Grana a scaglie, Crostini di pane, Yogurt e crackers serviti a parte
LASAGNE ALLA BOLOGNESE //	Carne di manzo e maiale mista, Pasta all'uovo, Pomodori passata, Misto soffritto, Farina di frumento tipo 00, Latte parzialmente scremato, Grana, Margarina - 100% vegetale, Concentrato di pomodoro, Sale, Olio di semi, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Noce moscata, Pepe
LONZA DI MAIALE TONNATA //	Maiale - lonza fresca, Maionese, Tonno sott'olio - sgocciolato, Sale, Capperi, Prezzemolo, Scheda tecnica
MELA (C) //	Mela
MELA //	Mela
MEZZE PENNE AL POMODORO -X	Pasta di semola, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Sedano, Basilico, Olio di oliva, Sale, Zucchero
MEZZE PENNE ALL'OLIO -X	Pasta di semola, Olio di oliva, Sale
MINIPASTO //	Minipasto, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
MONTASIO //	Montasio
PATATE AL FORNO //	Patate, Sale, Rosmarino, Salvia, Olio di girasole, Pepe
PETTO DI POLLO AI FERRI //	Pollo - petto, Condiarrosto, Sale, Olio di girasole
PISELLI AL TEGAME -X	Piselli surgelati, Cipolle, Prezzemolo, Maizena, Sale, Olio di oliva, Pepe
POKE ALLEGRIA //	Riso venere, Salmone -trancio, Rucola, Zucchine, Carote, Mais, Semi di sesamo, Formaggio cremoso spalmabile, Salsa di soia - servita a parte
POLLO AFFETTATO ALLE ERBE //	Pollo alle erbe cotto al forno, Scheda tecnica
POLPETTINE DI MANZO AL FORNO //	Polpette di manzo, Mais - amido, Brodo vegetale granulare, Vino bianco, Scheda tecnica
PROSCIUTTO CRUDO //	Prosciutto crudo
PURE' DI PATATE //	Fiocchi di patate, Formaggio grana, Latte UHT intero, Burro, Noce moscata, Sale
QUICHE SPINACI, POMODORINI E RICOTTA //	Ricotta, Spinaci, Pasta sfoglia, pomodorini, Brodo vegetale granulare, Cipolle, Formaggio grana, Sale, Panna - sterilizzata, Uova, Pepe, Scheda tecnica
RAPE PREZZEMOLATE //	Rape, Prezzemolo, Olio di oliva, Sale, Pepe
RIBOLLITA -	Carote, Cipolle, Minestrone surgelato, Sedano, Fagioli cannellini, Bieta, Dado vegetale, Pane - raffermo, Olio di oliva, Sale
RICOTTA DI MALGA -X	Ricotta
RISO ALL'OLIO //	Riso parboiled, Sale, Olio di oliva
RISO BASMATI -X	Riso basmati, Olio di oliva, Sale
RISO INTEGRALE BOLLITO //	Riso integrale, Sale, Olio di oliva
ROASTBEEF DI MANZO //	Manzo -fesa, Senape, Sale, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Limone succo, Pepe
ROBIOLA //	Robiola
SEDANI AL POMODORO //	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori polpa, Sale, Carote, Cipolle, Sedano, Basilico, Zucchero, Olio di girasole
SEDANI AL RAGU' -X	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Carni macinate miste, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sale, Sedano, Vino bianco
SEDANI ALL'OLIO //	Pasta di semola, Sale, Olio di girasole
SGOMBRO ALL'OLIO //	Sgombro, Scheda tecnica
SPAGHETTI AL POMODORO -X	Pasta di semola, Pomodori polpa, Basilico, Carote, Cipolle, Olio di oliva, Sedano, Sale
SPAGHETTI AL RAGU' -X	Pasta di semola, Pomodori pelati, Maiale, Manzo, Pollo, Carote, Cipolle, Sedano, Vino bianco, Sale
SPAGHETTI ALLA CARBONARA //	Pasta di semola, Uova, Pancetta affumicata, Grana, Farina di frumento tipo 00, Olio di semi, Pepe, Sale
SPECK-X	Speck
SPINACI AL NATURALE -X	Spinaci cotti (a vapore), Olio di oliva extra vergine, Sale
TOMINO, PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE -X	Formaggio tomino, Prosciutto cotto, Zucchine
TONNO E FAGIOLI //	Fagioli, Tonno, Prezzemolo, Scheda tecnica, Olio di oliva
TORTINO DI PATATA E BROCCOLI -X	Tortino di patate e broccoli, Scheda tecnica
TRANCIO DI SPADA ALLA LIVORNESE -X	Pesce spada - trancio, Capperi, Olive nere, Pomodori secchi, Pomodori polpa, Vino bianco, Pepe, Sale, Olio di semi, Prezzemolo

VERDURA MISTA CRUDA -X	Insalata mista
YOGURT GR.125 NR.1 //	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 DI VERDURE //	Minestrone surgelato, Patate, Misto soffritto, Brodo vegetale granulare, Focchi di patate, Sale, Olio di oliva extra vergine
ZUPPA INGLESE //	Zuppa inglese, Scheda tecnica