

MENU INVERNALE DA OTTOBRE A APRILE



1^a SETTIMANA

LUNEDÌ MARTEDÌ MERCOLEDÌ GIOVEDÌ VENERDÌ SABATO DOMENICA

Pranzo

*Pasta al ragù
Coscia di pollo* al
forno
Fagiolini**

*Pasta alle zucchini
Fesetta* ai funghi
Patate* lesse*

Trippa
Bollito*
Peperonata**

*Pasta ai formaggi
Tacchino* al forno
Finocchi**

*Risotto con pesce
Platessa* alla
pizzaiola
Zucchini**

*Pasta alla boscaiola
Spezzatino*
Piselli**

Cannelloni di magro
Lonza* al latte
Patate**

Cena

Zuppa di verdure
Involtini di prosciutto
Speck
Fontina
Coste**

*Minestra di porri
Polpettine* in umido
Pancetta
Gorgonzola
Zucchini**

*Pancotto
Frittata
Coppa
Asiago
Cavolfiore**

*Pasta e fagioli
Praga al forno
Mortadella
Grana
Carote**

*Zuppa di cipolle
Sgombri
Salame
Ricotta
Broccoli calabresi**

*Filini in bianco
Porchetta
Formaggio Vallè
Fagiolini**

*Minestra di riso
Uova sode
Prosciutto crudo
Mozzarella
Carote**

RONCADELLE 2010/2011

RSA FOND. BERARDI MANZONI

Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca di stagione. Tutti i giorni: frullato di carne con verdure, grana, purè di patate, purè di mela.

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.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 07/12/2010 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa