

MENU' CASA DI RIPOSO DON ERNESTO UBERTI**MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO**

| SETTIMANA N. 1 | PRANZO | CENA |
|----------------|--|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA SCALOPPINE DI POLLO POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI* INSALATA VERDE | CREMA AL LATTE MINISTRINA SALAME COTTO MORTADELLA PURE' SPINACI |
| MARTEDI' | PASTA AL POMODORO MINISTRINA POLLO AL FORNO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO PEPERONATA | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE MOZZARELLA POLPETTE DI MERLUZZO* PATATE BOLLITE CAVOLFIORI |
| MERCOLEDI' | MINISTRA DI LEGUMI MINISTRINA SALSICCIA POLPETTE DI VITELLO CRAUTI INSALATA VERDE | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA POLLO LESSO PROSCIUTTO COTTO PURE' FAGIOLINI* |
| GIOVEDI' | RISOTTO AI FUNGHI MINISTRINA BRASATO POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE FONTINA UOVA SODE PATATE BOLLITE BIETA |
| VENERDI' | POLENTA CON GORGONZOLA RISO IN BIANCO MERLUZZO* ALLE OLIVE POLPETTE DI VITELLO BROCCOLI INSALATA VERDE | CREMA DI ASPARAGI MINISTRINA TONNO TOMINI AL VERDE INSALATA DI CAVOLI PATATE BOLLITE |
| SABATO | TORTELLINI AL POMODORO MINISTRINA ROLATA DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO LINGUA IN SALSA BOLLITO DI VITELLO PATATE BOLLITE SPINACI |
| DOMENICA | INSALATA RUSSA GNOCCHI AL RAGU' MINISTRINA BRACIOLE AI FERRI POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA MISTA | CREMA DI CAROTE MINISTRINA CRESCENZA FLAN DI ZUCCA PURE' FINOCCHI |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> FRULLATO DI FRUTTA | <input type="checkbox"/> VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI |
| <input type="checkbox"/> FRULLATO DI CARNE | <input type="checkbox"/> IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA |
| <input type="checkbox"/> YOGURT | |
| <input type="checkbox"/> OMOGENEIZZATI | |
| <input type="checkbox"/> MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA | |

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N. 2 | PRANZO | CENA |
|----------------|---|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA POLLO AI FERRI POLPETTE DI VITELLO SPINACI INSALATA VERDE | CREMA AL LATTE MINISTRINA SALAME COTTO SPECK PATATE BOLLITE CAROTE |
| MARTEDI' | PASTA AL RAGU' MINISTRINA HAMBURGER DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE GORGONZOLA MANZO AFFUMICATO PURE' CRAUTI |
| MERCOLEDI' | MINISTRA SPINACI E LENTICCHIE MINISTRINA BOLLITO DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO CRAUTI INSALATA VERDE | CREMA DI PORRI MINISTRINA PROSCIUTTO COTTO POLLO LESSO PURE' CAROTE |
| GIOVEDI' | RISOTTO AGLI ASPARAGI* MINISTRINA ARROSTO DI LONZA POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ZUCCHINE TOMINI AL VERDE FRITTATA DI CIPOLLE PATATE BOLLITE BIETA |
| VENERDI' | PASTA AL TONNO MINISTRINA PLATESSA* IMPANATA POLPETTE DI VITELLO FINOCCHI AL VAPORE INSALATA VERDE | CREMA DI ASPARAGI* MINISTRINA POLPETTE DI MERLUZZO* PRIMO SALE PURE' BROCCOLI |
| SABATO | POLENTA MINISTRINA SPEZZATINO MISTO (SALCICCIA, POLLO, VITELLO) POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO SALAME CRUDO FLAN DI PORRI PATATE BOLLITE SPINACI |
| DOMENICA | PEPERONI CON BAGNA CAODA PANSOTTI BURRO E SALVIA MINISTRINA ARROSTO DI VITELLO ALLE MELE POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA MISTA | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA BOLLITO DI VITELLO PROSCIUTTO COTTO PURE' FAGIOLINI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N.3 | PRANZO | CENA |
|---------------|--|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA MILANESI DI POLLO POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | SEMOLINO AL LATTE MINISTRINA UOVO AL FORNO PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE PISELLI* |
| MARTEDI' | RISO AL POMODORO MINISTRINA SALCICCIA POLPETTE DI VITELLO PEPERONI INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA VERDE TOMINI AL VERDE BOLLITO DI VITELLO PURE' BROCCOLI |
| MERCOLEDI' | PASTA E FAGIOLI MINISTRINA POLLO AL FORNO POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI* INSALATA VERDE | SEMOLINO IN BRODO MINISTRINA LINGUA IN SALSA FRITTATA AL PROSCIUTTO PURE' SPINACI |
| GIOVEDI' | PASTA ALLE OLIVE MINISTRINA SPEZZATINO MISTO (SALCICCIA, POLLO, VITELLO) POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | TORTELLINI IN BRODO MINISTRINA PRIMO SALE MORTADELLA PATATE BOLLITE CAVOLFIORE |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA MERLUZZO* AL LIMONE POLPETTE DI VITELLO INSALATA VERDE INSALATA DI PATATE | SEMOLINO AL LATTE MINISTRINA EMMENTHAL TONNO PURE' FAGIOLINI |
| SABATO | PENNE AL PROSCIUTTO MINISTRINA TRIPPA IN UMIDO POLPETTE DI VITELLO INSALATA COTTA DI VERDURE (PATATE E FAGIOLINI) INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ZUCCA POLLO LESSO MOZZARELLA PATATE BOLLITE CAROTE |
| DOMENICA | INSALATA CAPRICCIOSA LASAGNE ALLA BOLOGNESE MINISTRINA FEGATO ALLA VENEZIANA POLPETTE DI VITELLO FINOCCHI AL VAPORE INSALATA MISTA | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE TALEGGIO MANZO AFFUMICATO PURE' FINOCCHI |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU INVERNALE 1° OTTOBRE / 31 MARZO

| SETTIMANA N 4 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA POLLO IN UMIDO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | SEMOLINO AL LATTE MINISTRINA MORTADELLA SALAME COTTO FAGIOLINI* PURE' |
| MARTEDI' | TAGLIATELLE AL SUGO MINISTRINA STRACCETTI DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA MISTA | MINISTRINA CREMA DI ZUCCHINE FONTINA ACCIUGHE AL VERDE PATATE BOLLITE SPINACI |
| MERCOLEDI' | PASSATO CON RISO MINISTRINA SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI* INSALATA VERDE | CREMA DI PORRI MINISTRINA POLLO LESSO MOZZARELLA PURE' INSALATA DI POMODORI |
| GIOVEDI' | RISOTTO AI FORMAGGI MINISTRINA COTECHINI POLPETTE DI VITELLO CRAUTI INSALATA MISTA | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE TOMA LINGUA AL VERDE PATATE BOLLITE CAROTE |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA TROTA* SALMONATA POLPETTE DI VITELLO CAVOLFOIRE INSALATA VERDE | CREMA DI ZUCCA MINISTRINA FRITTATA VERDE MORTADELLA PURE' BIETA |
| SABATO | TORTELLINI AL POMODORO MINISTRINA BAGNA CAODA POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE TORTA SALATA PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE ZUCCHINE* |
| DOMENICA | ACCIUGHE AL VERDE GNOCCHI ALLA ROMANA MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA MISTA | MINISTRINA CREMA DI ASPARAGI* TOMINI AL VERDE BOLLITO DI VITELLO PURE' BIETA |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N. 1 | PRANZO | CENA |
|----------------|---|---|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA INSALATA DI POLLO POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI INSALATA VERDE | CREMA AL LATTE MINISTRINA INSALATA DI POLIPO* PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE INSALATA DI POMODORI |
| MARTEDI' | RISO AGLI ASPARAGI MINISTRINA MILANESI DI LONZA POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE CRESCENZA UOVA SODE PURÈ ZUCCHINE |
| MERCOLEDI' | MINISTRA D'ORZO MINISTRINA HAMBURGER DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | CREMA DI ASPARAGI MINISTRINA POLLO LESSO MOZZARELLA PURE FAGIOLINI |
| GIOVEDI' | PASTA AL POMODORO MINISTRINA BRESAOLA CON PARMIGIANO POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE UOVA AL FORNO SALAME COTTO PATATE BOLLITE BIETA |
| VENERDI' | CREMA DI VERDURA RISO IN BIANCO MERLUZZO* ALLE OLIVE POLPETTE DI VITELLO ZUCCHINE INSALATA VERDE | INSALATA DI RISO MINISTRINA BRA TENERO ACCIUGHE ROSSE PURÈ INSALATA DI POMODORI |
| SABATO | TORTELLINI AL POMODORO MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO IN BRODO LINGUA IN SALSA BOLLITO DI VITELLO PATATE BOLLITE SPINACI |
| DOMENICA | PEPERONI CON BAGNA CAODA GNOCCHI ALLA ROMANA MINISTRINA INSALATA DI CARNE CRUDA POLPETTE DI VITELLO PEPERONI INSALATA MISTA | CREMA DI CAROTE MINISTRINA TOMINI AL VERDE SALAME CRUDO PURÈ FINOCCHI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N. 2 | PRANZO | CENA |
|----------------|--|--|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA POLLO AI FERRI POLPETTE DI VITELLO CAVOLFIORE INSALATA VERDE | CREMA AL LATTE MINISTRINA POLPETTE DI MERLUZZO PROSCIUTTO COTTO PATATE BOLLITE BIETA |
| MARTEDI' | PASTA AL RAGÙ MINISTRINA SALCICCIA AL FORNO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ZUCCHINE PRIMO SALE MANZO AFFUMICATO PURÈ INSALATA DI POMODORI |
| MERCOLEDI' | PASTA E PISELLI** MINISTRINA ARROSTO DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO PEPERONATA INSALATA VERDE | INSALATA DI RISO MINISTRINA FRITTATA VERDE POLLO LESSO PATATE BOLLITE PISELLI* |
| GIOVEDI' | RISOTTO AL LATTE MINISTRINA POLLO AL FORNO POLPETTE DI VITELLO SPINACI INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE FONTINA MORTADELLA PURÈ ZUCCHINE |
| VENERDI' | PASTA AL TONNO MINISTRINA PLATESSA* IMPANATA POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI INSALATA VERDE | CREMA DI PATATE MINISTRINA ACCIUGHE AL VERDE GORGONZOLA PATATE BOLLITE PEPERONI COTTI |
| SABATO | CREPES AL PROSCIUTTO COTTO MINISTRINA SPEZZATINO MISTO (SALCICCIA, POLLO,VITELLO) POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA TORTELLINI IN BRODO PROSCIUTTO COTTO MOZZARELLA PURÈ SPINACI |
| DOMENICA | INSALATA RUSSA PANSOTTI BURRO E SALVIA MINISTRINA ZUCCHINE RIPIENE POLPETTE DI VITELLO SEMOLINI DOLCI INSALATA MISTA | SEMOLINO IN BRODO MINISTRINA BOLLITO DI VITELLO SALAME COTTO PATATE BOLLITE FINOCCHI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1 APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N.3 | PRANZO | CENA |
|---------------|--|---|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA POLLO ALLA MILANESE POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI POLIPO* PATATE BOLLITE BIETA |
| MARTEDI' | PASTA AL PESTO MINISTRINA BOLLITO CON SALSA VERDE POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI ASPARAGI POLLO LESSO UOVA SODE PURÈ ZUCCHINE |
| MERCOLEDI' | MINISTRA DI FARRO MINISTRINA BOCCONCINI DI POLLO POLPETTE DI VITELLO PISELLI* INSALATA VERDE | TORTELLINI IN BRODO MINISTRINA TOMINI AL VERDE FLAN DI VERDURA PATATE BOLLITE INSALATA DI POMODORI |
| GIOVEDI' | PASTA ALL'AMATRICIANA MINISTRINA ROLATE AL FORMAGGIO POLPETTE DI VITELLO MELANZANE INSALATA VERDE | MINISTRINA CREMA DI CAROTE SALAME COTTO MORTADELLA PURÈ ZUCCHINE |
| VENERDI' | RISOTTO ALLE VERDURE MINISTRINA NASELLO* AL POMODORO POLPETTE DI VITELLO ZUCCHINE INSALATA VERDE | CREMA DI PATATE MINISTRINA FRITTATA VERDE BOLLITO DI VITELLO PATATE BOLLITE FAGIOLINI |
| SABATO | RAVIOLI AL POMODORO MINISTRINA SALCICCIA AL FORNO POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE PROSCIUTTO IN GELATINA PRIMO SALE PURÈ INSALATA DI POMODORI |
| DOMENICA | INSALATA CAPRICCIOSA LASAGNE ALLA BOLOGNESE MINISTRINA ARROSTO DI TACCHINO POLPETTE DI VITELLO PEPERONATA INSALATA MISTA | INSALATA DI RISO MINISTRINA EMMENTHAL SALAME CRUDO PATATE BOLLITE FINOCCHI* |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

MENU ESTIVO 1° APRILE / 30 SETTEMBRE

| SETTIMANA N 4 | PRANZO | CENA |
|---------------|---|---|
| LUNEDI' | MINISTRONE MINISTRINA HAMBURGER POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE BOLLITO DI VITELLO MORTADELLA PURÈ FAGIOLINI |
| MARTEDI' | TAGLIATELLE AL RAGÙ MINISTRINA POLLO IN GELATINA POLPETTE DI VITELLO CAROTE INSALATA VERDE | MINISTRINA RISO IN BIANCO TOMINI AL VERDE LINGUA IN SALSA PATATE BOLLITE ZUCCHINE |
| MERCOLEDI' | INSALATA DI RISO MINISTRINA SPEZZATINO MISTO (SALCICCIA, POLLO, VITELLO) POLPETTE DI VITELLO PATATE AL FORNO INSALATA VERDE | CREMA BIANCA MINISTRINA UOVA SODE PROSCIUTTO COTTO PURÈ INSALATA DI POMODORI |
| GIOVEDI' | PASTA AL PESTO MINISTRINA ARROSTO DI LONZA POLPETTE DI VITELLO MELANZANE ALLA GRIGLIA INSALATA VERDE | MINISTRINA TORTELLINI IN BRODO GORGONZOLA SALAME COTTO PATATE BOLLITE SPINACI |
| VENERDI' | MINISTRONE MINISTRINA TROTA* SALMONATA POLPETTE DI VITELLO ZUCCHINE INSALATA VERDE | CREMA DI PATATE MINISTRINA TONNO MOZZARELLA PURÈ CAROTE |
| SABATO | AGNOLOTTI AL POMODORO MINISTRINA CONIGLIO IN UMIDO POLPETTE DI VITELLO FAGIOLINI INSALATA VERDE | MINISTRINA SEMOLINO AL LATTE PROSCIUTTO COTTO FLAN DI VERDURA PATATE BOLLITE PISELLI** |
| DOMENICA | ACCIUGHE AL VERDE GNOCCHI ALLA BAVA MINISTRINA ARROSTO DI VITELLO POLPETTE DI VITELLO PEPERONATA INSALATA MISTA | MINISTRINA CREMA DI ASPARAGI POLLO LESSO MORTADELLA PURÈ BIETA |

TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FRUTTA COTTA E FRUTTA FRESCA IN RAGIONEVOLE VARIETA'

A RICHIESTA:

- FRULLATO DI FRUTTA
- FRULLATO DI CARNE
- YOGURT
- OMOGENEIZZATI
- MENU PERSONALIZZATO SU RICHIESTA MEDICA
- VARIAZIONI DI MENU : FORMAGGI E PROSCIUTTO SEMPRE DISPONIBILI
- IN CASO DI FESTIVITA' INFRASETTIMANALE SI PREPARA IL MENU DELLA DOMENICA

* il prodotto può essere surgelato

**MENU' ESTIVO SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
BARGE**

| | I settimana | II settimana | III settimana | IV settimana |
|-----------|---|--|---|--|
| Lunedì | Pasta con olio extra vergine Mozzarella Carote julienne Pesche | Passato con riso Frittata prosciutto Purea di patate Mele | Pasta al ragù Frittata al parmigiano Zucchine gratinate Albicocche | Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata verde Mela |
| Martedì | Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata mista lattuga-pomodori Banana | Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di vitello Carote al rosmarino Fragole | Pasta con olio extravergine Scaloppine di pollo al limone Spinaci Yogurt alla frutta | Pasta all'amatriciana Arrosto di tacchino Fagiolini Budino creme caramel |
| Mercoledì | Passato con riso Frittata di spinaci PISELLI** Albicocche | Minestrina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Insalata di fagiolini Budino cioccolato | Minestrina in brodo vegetale Ricotta Pomodori in insalata Pesche | Vellutata di zucchini con crostini Platessa* dorata Carote julienne Fragole |
| Giovedì | Pasta al pesto Milanese di pollo Insalata di pomodori Yogurt alla frutta | Fusilli al tonno Fusi di pollo al forno Spinaci Banana | Risotto con zucchine Lonza impanata Carote al vapore Banana | Tortellini al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pesche |
| Venerdì | Risotto al pomodoro Polpette di merluzzo* Zucchine al forno Susine | Insalata di riso Platessa* dorata PISELLI** Pesche | Passato con pasta Nasello in umido* Patate al forno susine | Risotto ai formaggi Polpettine di vitello Biete albicocche |

**prodotto surgelato*

MENU' INVERNALE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE
DI BARGE

| | I settimana | II settimana | III settimana | IV settimana |
|-----------|---|--|--|---|
| Lunedì | Pastina in brodo vegetale Omelette con spinaci PISELLI** Frutta di stagione (mele) | Passato di verdura con pasta Milanesi di pollo Purè Frutta fresca (pere) | Pasta integrale al pomodoro Polpette di nasello* al forno Bieta Frutta fresca (mandarini) | Risotto allo zafferano Omelette al formaggio Spinaci gratinati Frutta fresca (pere) |
| Martedì | Pasta al pesto Polpettine di carne di vitello Spinaci gratinati Yogurt alla frutta | Risotto al pomodoro Fuselli di pollo al forno Carote al vapore Budino | Polenta con latte Spezzatino di vitello PISELLI** Frutta fresca (banana) | Pizza Prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca (mandarini) |
| Mercoledì | Passato di verdura con riso Mozzarella Purè Frutta fresca (pere) | Pastina in brodo vegetale Hamburger di vitello Spinaci Frutta fresca (mele) | Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto Cavolfiori Frutta fresca (pere) | Minestra ai porri e patate con pastina Polpettine di carne di vitello Carote al rosmarino Frutta fresca (kiwi) |
| Giovedì | Gnocchi al pomodoro Spezzatino di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca (banana) | Pizza Polpette di merluzzo* al forno Insalata verde Frutta fresca (mandarini) | Pansotti ricotta e spinaci Milanese di pollo Carote al rosmarino Yogurt alla frutta | Pasta al ragù Mozzarella Fagiolini Budino al cioccolato |
| Venerdì | Pasta in bianco (condita con olio extravergine di oliva) Polpette di merluzzo* al forno Insalata verde Frutta fresca (mandarini) | Pasta in bianco (condita con olio extravergine di oliva) Scaloppine di tacchino Cavolfiori Frutta fresca (kiwi) | Risotto alle verdure Crescenza Fagiolini Frutta fresca (mele) | Vellutata di zucca con crostini Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta fresca (banane) |

* prodotto surgelato

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA CASA DI RIPOSO*

| ALIMENTI | Porzione |
|---|--------------------|
| | (grammi/ml) |
| COLAZIONE | |
| Latte parzialmente scremato | 200 |
| Yogurt | 125 |
| Pane | 50 |
| Fette biscottate | 30 (n°4) |
| Biscotti secchi | 30 (n°4) |
| Marmellata/miele | 25 |
| PRIMI | |
| Pasta o riso asciutti | 80 |
| Polenta | 80-100 |
| Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli...) | 90 |
| Pasta ripiena in brodo | 70 |
| Gnocchi | 200 |
| Farina per pizza | 100-120 |
| Pasta o riso per minestre | 40 |
| Semolino | 40 |
| Crostini (per minestre al posto di pasta o riso) | 30-40 |
| SECONDI | |
| Carne (rossa o bianca) | 100 |
| Carne con osso | 130 |
| Pesce | 150 |
| Formaggio fresco | 80-100 |
| Formaggio stagionato | 60-70 |
| Salumi magri (cotto, crudo, bresaola..) | 60-70 |
| Legumi freschi | 80-100 |
| Legumi secchi | 20-30 |
| Uova | n° 1-2 |
| CONTORNI | |
| Purè/patate | 150-200 |
| Insalate | 50 |
| Verdure bollite/vapore | 150-200 |
| VARIE | |
| Pane comune | 50 |
| Pane integrale | 60 |
| Grissini/fette biscottate | 30 |
| Frutta fresca/cotta/passata/macedonia | 150 |
| Yogurt | 125 |
| Budino | 125 |
| Gelato | 125 |
| * Pesi riferiti agli alimenti crudi e al netto | |
| Come condimento utilizzare 5 - 7 g di olio per portata | |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal

medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|-----------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 50 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 60 |
| Latte | Gr 100 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 100 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 20 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 100 |
| Pizza farcita | Gr 150 |
| Insalata verde | Gr 35 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 80 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 100 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, PISELLI**, ... (da consumare cotta) | Gr 150 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 100 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 120 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 80 |
| Formaggi vari | Gr 60 |
| Pesce congelato | Gr 100 |
| Affettati in genere | Gr 50 |
| Uova | Nr 1 o gr 50 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 30 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 50 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA PRIMARIA*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|-----------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 70 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 60 |
| Latte | Gr 100 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 130 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 40 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 160 |
| Pizza farcita | Gr 150 |
| Insalata verde | Gr 50 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 100 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 150 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, PISELLI**, ... (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 150 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 150 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 100 |
| Formaggi vari | Gr 80 |
| Pesce congelato | Gr 130 |
| Affettati in genere | Gr 70 |
| Uova | Nr 2 o gr 60 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 40 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 70 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.

TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO*

| TIPO DI ALIMENTO | Quantità in grammi |
|--|--------------------|
| Pasta di semola e/o integrale da fare asciutta, pasta per lasagne, riso per risotti e insalata di riso | Gr 80 |
| Legumi secchi | Gr 30 |
| Farina per polenta | Gr 80 |
| Latte | Gr 120 |
| Tortellini, ravioli di magro, di carne, panzerotti ecc. da cucinare asciutti | Gr 150 |
| Pastina, riso, orzo, crostini, semolino per brodi, minestre di verdure o legumi | Gr 40 |
| Minestra, crema o passato di verdura | Gr 180 |
| Pizza farcita | Gr 200 |
| Insalata verde | Gr 50 |
| Verdura tipo pomodori, carote, finocchi, ... (da consumare cruda) | Gr 150 |
| Verdura a foglia (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Verdura tipo patate, finocchi, carote, PISELLI**, ... (da consumare cotta) | Gr 200 |
| Pane a pasto | Gr 50 |
| Frutta fresca | Gr 150 |
| Olio per condimento per singola porzione | Gr 15 |
| Formaggio grattugiato | Gr 5/15 |
| Pollo al forno in pezzi e altre carni similari | Gr 200 |
| Carne di pollo, tacchino, maiale, manzo in fetta o arrosto (anche macinata) | Gr 120 |
| Formaggi vari | Gr 100 |
| Pesce congelato | Gr 170 |
| Affettati in genere | Gr 100 |
| Uova | Nr 2 o gr 90 |
| Condimento per primi piatti (pesto, pomodoro, ragù, ...) | Gr 40 |
| Condimento vegetale per insalata di riso+formaggio+tonno sott'olio | Gr 90 |

* Si intendono sempre i cibi a crudo. Nel caso di diete speciali, richieste esclusivamente dal medico competente, che prevedano alimenti e grammature diverse da quelle previste dal presente capitolato, la ditta se ne dovrà fare carico.