



/menù autunnale – 1^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al tonno e olive	Risotto allo zafferano	Spaghetti al ragù	Pasta alla boscaiola (pancetta, funghi, piselli, pomodoro)	Orzotto alle verdure SV	Passato di verdure *	Spaetzle* al burro e salvia
	Polpette di bovino al pomodoro SV	Porchetta di suino al forno SV	Uova in funghetto	Mini burger di legumi SV	Scaloppina di maiale al latte SV	Seppioline*	Spezzatino di pollo agli aromi SV
	Cavolfiori *gratinati	Brovada	Porro al forno	Verze stufate	Macedonia di verdura*	Carote all'olio SV	Dadolata di verdure al forno SV
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta alle pere e cioccolato / Mousse di frutta
Cena	Vellutata di carote con orzo SV	Minestrone di verdure*	Zuppa di fagioli con pastina	Minestra di sedano con riso	Pastina in brodo	Pappa al pomodoro	Crema di ceci con riso
	Filetto di *merluzzo gratinato	Trancio di pizza margherita	Spezzatino di tacchino SV	Robiola	Frittata ai porri	Affettato misto	Brie
	Finocchi al burro SV	*Fagiolini al pomodoro	Erbette rosse all'olio	*Spinaci al limone	Biete erbette al vapore*	Broccoli* gratinati	Patate prezzemolate
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo

Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo

Affettato, stracchino, formaggio a pasta dura

Alternative fisse al contorno

Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane

Pane integrale, purea di patate

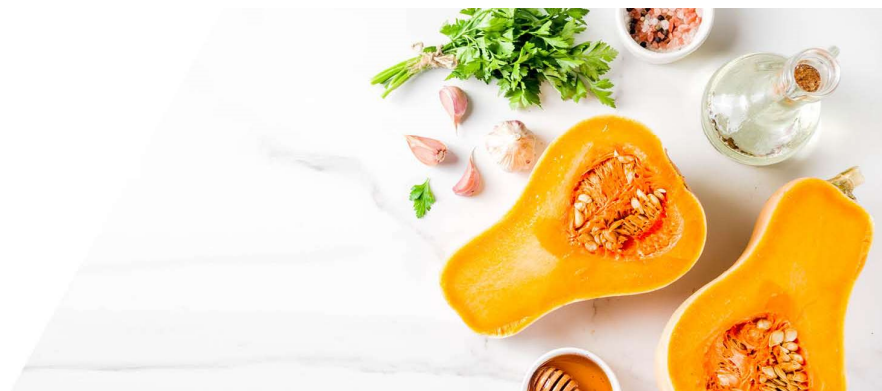
Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e 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 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù autunnale – 2^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al gorgonzola DOP	Minestrone di verdure*	Risotto alla zucca	Spaghetti al tonno e pomodoro	Tagliatelle alle *zucchine	Pasta panna e *funghi	Gnocchi alla romana*
	Arrostito di suino SV	Frico di patate con polenta	Würstel al forno	Fettina di pollo al latte SV	Polpette di bovino al pomodoro SV	Mini burger di legumi SV	Spezzatino di tacchino alla senape SV
	Radicchio brasato	Funghi trifolati*	Verze stufate	Dadolata di verdure SV	Carote al latte SV	Patate prezzemolate	Biete erbette al vapore*
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Crostata all'albicocca* / Mousse di frutta
Cena	Crema di patate	Zuppa di ceci con riso	Pancotto	Vellutata di *spinaci con pastina	Vellutata di *zucca con riso	Crema di sedano con orzo	Zuppa di fagioli
	Ricotta al forno	Merluzzo* gratinato	Frittata al Grana Padano DOP	Hamburger di manzo*	Fontina DOP	Uova in funghetto	Salsiccia al forno
	Cavolfiori* gratinati	Cicoria al burro	Erbette rosse gratinate	Fagiolini* all' olio	Finocchi* gratinati	Spinaci all'olio	Patate al forno SV
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo

Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo

Affettato, stracchino, formaggio a pasta dura

Alternative fisse al contorno

Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane

Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico

DOP prodotto denominazione di origine protetta

IGP prodotto a indicazione geografica protetta

R piatto regionale

E piatto etnico

V piatto vegetariano

Veg piatto Vegano

SV prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e 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 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù autunnale – 3^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alle verdure SV	Orzotto spek IGP e funghi	Pasta al ragù di carne	Spaghetti ai *frutti di mare	Passato di verdure con pastina	Ravioli alla *zucca con ricotta affumicata	Pasta ai funghi*
	Brasato di bovino al sugo SV	Straccetti di tacchino alle erbe aromatiche SV SV	Mini burger di legumi	Polpettone di tonno al forno	Salsiccia al forno con patate	Uova in funghetto	Cotechino
	Piselli* e carote SV	Zucchine trifolate	Cavolo cappuccio stufato	*Cipolline in agrodolce	Carote trifolate SV	*Spinaci al burro	Finocchi * gratinati
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Strudel di mele / Mousse di frutta
Cena	Crema di *zucca con pastina	Pappa al pomodoro con crostini	*Tortellini di carne in brodo	Minestra di ceci	Zuppa di bietole e carote con orzo	Semolino in brodo	Minestrone di lenticchie
	Stracchino	Involto di prosciutto e asiago DOP	Frittata alle cipolle	Scaloppina di pollo al vino bianco SV	Arrotolato di coniglio*	Pizza ai wurstel	Bastoncini di merluzzo al forno*
	Cavolfiori gratinati*	Patate al forno	Macedonia di verdure	Biete* erbette al grana padano DOP	Radicchio brasato	*Fagiolini al vapore	Broccoli* al burro
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

- Alternative fisse al primo** Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale
- Alternative fisse al secondo** Affettato, stracchino, formaggio a pasta dura
- Alternative fisse al contorno** Verdura cruda di stagione
- Alternative fisse al pane** Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e 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 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù autunnale – 4^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al gorgonzola e noci	Tagliatelle al ragù di carne	Minestrone di verdure*	Orzotto alla zucca	Tagliatelle al San Daniele DOP	Pasta al salmone*	Ravioli al radicchio rosso*
	Scaloppine di pollo / tacchino alla senape SV	Burger di legumi SV	Frico di patate con polenta	Wurstel al forno*	Polpette di bovino al pomodoro SV	Bastoncini di merluzzo al forno*	Bocconcini di pollo / tacchino al rosmarino SV
	Zucchine* trifolate	Spinaci* al burro	Cipolline* al forno	Brovada	Carote prezzemolate* SV	Finocchi* gratinati	Dadolata di verdure SV
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Yoghurt / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta della nonna / Mousse di frutta
Cena	Tortellini di carne in brodo	Crema di patate	Zuppa di ceci con riso	Vellutata di piselli* con pastina	Pancotto	Vellutata di spinaci* con riso	Minestrone di verdure SV con riso
	Frittata alle cipolle	Brasato di bovino SV	Salame	Mini burger di pesce SV	Strudel di pasta sfoglia* alle verdure SV	Uova in funghetto	Robiola
	Erbette rosse all'olio	Cavolfiori* gratinati	Sedano rapa gratinato	Cicoria al burro	Biete* erbette al Grana Padano DOP	Fagiolini* al pomodoro	Carote al burro SV
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo

Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo

Affettato, stracchino, formaggio a pasta dura

Alternative fisse al contorno

Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane

Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico

DOP prodotto denominazione di origine protetta

IGP prodotto a indicazione geografica protetta

R piatto regionale

E piatto etnico

V piatto vegetariano

Veg piatto Vegano

SV prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e 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 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area