



/menù invernale – 1^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Domenica |
|---------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--|
| Pranzo | Pasta al pomodoro e olive | Risotto allo zafferano | Spaghetti al ragù* | Passato di verdure* | Orzotto alla *zucca | Pasta al radicchio e salsiccia | Cannelloni di carne* |
| | Ricotta al forno | Polpette di bovino al forno | Spezzatino di tacchino SV | Cotechino | Scaloppa di suino SV ai funghi | Mini burger di legumi | Arrostito di tacchino SV |
| | Spinaci* al burro | Cavolfiori* al vapore | Patate gratinate | Verze stufate | Cicoria saltata | Carote SV | Dadolata di verdure al forno SV |
| | 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 / Budino |
| Cena | Minestra di ceci | Minestrone di verdure | Zuppa di fagioli | Semolino in brodo | Crema di *zucchine | Crema di patate | Vellutata di carote con riso SV |
| | Bastoncini di merluzzo* | Trancio di pizza margherita | Uova strapazzate | Brie | Filetto di merluzzo* al pomodoro | Omelette farcite | Mortadella |
| | Fagiolini* al pomodoro | Finocchi* gratinati | Erbette rosse gratinate | Cavoletti di Bruxelles* al vapore | Biete erbette* al vapore | Broccoli* | Patate prezzemolate SV |
| | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Mousse di frutta | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Budino | 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 Prosciutto cotto, mortadella, carne macinata, stracchino, montasio

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 10/01/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 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 | Ravioli di ricotta e spinaci* alla panna | Spaghetti al tonno e pomodoro | Pasta ai frutti di mare* | Risotto al parmigiano | Gnocchi alla romana* |
| | Brasato di bovino al vino rosso SV | Frico di patate con polenta R | Würstel al forno | Scaloppa di pollo SV | Platessa* impanata al forno | Porchetta al forno SV | Salsiccia al forno |
| | Carote al burro SV | Funghi* trifolati | Verze stufate con pancetta | Zucchine* trifolate | Taccole* al vapore | Carote al latte SV | Biete erbette* al vapore |
| | 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 | Crostata all'albicocca* / Budino |
| Cena | Crema di *spinaci con riso | Zuppa di ceci | Pancotto | Vellutata di *zucca con riso | Crema di porri | Crema di *spinaci | Zuppa di fagioli |
| | Rollè di pollo SV | Bastoncini di merluzzo* al forno | Frittata al Grana Padano DOP | Montasio DOP | Uova sode al pomodoro | Mini burger di verdure SV | Formaggi misti |
| | Finocchi* gratinati | Erbette rosse al vapore | Dadolata di verdure SV | Fagiolini* all'aglio | Cicoria trifolata | Cavoletti di Bruxelles* al vapore | Patate in tecia SV con cipolle |
| | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Mousse di frutta | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Budino | 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 Prosciutto cotto, mortadella, carne macinata, stracchino, montasio

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 10/01/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 3^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Domenica |
|---------------|---|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|---|----------------------------------|
| Pranzo | Pasta al pesto | Orzotto con *funghi | Pasta al ragù di *carne | Crema di *zucchine | Tortelli di zucca* | Pasta pomodoro e olive | Spatzle* burro e salvia |
| | Fettina di suino alla pizzaiola SV | Straccetti di tacchino al latte SV | Burger di legumi SV | Cotechino | Uova occhio di bue con *funghi | Reale di bovino SV | Burger di manzo* |
| | Finocchi* al vapore | Zucchine* trifolate | Spinaci* all'aglio | Brovada | Cicoria al burro | Piselli* e prosciutto cotto | Carote trifolate SV |
| | 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 | Torta al cioccolato* / Budino |
| Cena | Minestrone di *verdure con riso | Pancotto | Crema di patate | Pastina in brodo | Zuppa di carote con riso | Passato di *verdure | Minestrone di lenticchie |
| | Frittata agli *spinaci | Robiola | Polpette di bovino al sugo SV | Scaloppina di pollo al vino bianco SV | Coniglio arrotolato* | Bastoncini di merluzzo* al forno | Trancio pizza margherita |
| | Fagiolini* in umido | Caponata di verdure* | Patate sabbiose | Cavolfiori* gratinati | Funghi* trifolati | Biete erbette* al Grana Padano DOP | Finocchi* al vapore |
| | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Mousse di frutta | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Budino | 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 Prosciutto cotto, mortadella, carne macinata, stracchino, montasio

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 10/01/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 4^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Domenica |
|--------|--|--------------------------------------|---|----------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------------|
| Pranzo | Pasta con crema di broccoli | Pasta al ragù di *bovino | Minestrone di verdure* con riso | Orzotto alla *zucca | Tagliatelle al San Daniele DOP | Lasagne* al radicchio | Pasta ai *funghi |
| | Scaloppine di pollo / tacchino alla senape SV | Polpette di bovino al sugo SV | Frico di patate con polenta R | Torta salata ricotta e *spinaci | Porchetta al forno SV | Wurstel | Pollo al rosmarino SV |
| | Carote prezzemolate SV | Spinaci* al burro | Cavoletti di Bruxelles* all'olio | Finocchi al vapore | Zucchine trifolate* | Brovada | Macedonia di verdure* |
| | 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 | Torta pere e cioccolato/ Budino |
| Cena | Tortellini di carne* in brodo | Crema di patate | Zuppa di ceci | Vellutata di porri | Pancotto | Vellutata di spinaci* | Minestrone di verdure* con riso |
| | Mini burger di pesce SV | Frittata alle *zucchine | Involentino di prosciutto cotto e asiago DOP | Filetto di platessa* gratinato | Trancio di pizza margherita | Uova strapazzate | Robiola |
| | Cavolfiori* gratinati | Indivia belga al forno | Erbette rosse gratinate | Cicoria al burro | Biete erbette* al Grana Padano DOP | Fagiolini* | Carote al burro SV |
| | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Mousse di frutta | Frutta cotta / Mousse di frutta | Frutta fresca / Budino | 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 Prosciutto cotto, mortadella, carne macinata, stracchino, montasio

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 10/01/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area