



## menù per disfagia – settimana 1

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Comune di Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
pranzo	Pollo con fagiolini <b>PU</b>	Pasta al pesto <b>PU</b>	Uova gratinate con cavolfiore <b>PU</b>	Nasello con purè di broccoli <b>PU</b>	Pasta al pomodoro <b>PU</b>	Risotto al profumo di mare <b>PU</b>	Quiche al prosciutto <b>PU</b>
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Gelato
cena	Salmone con spinaci <b>PU</b>	Tacchino alla mediterranea <b>PU</b>	Pasta con spinaci <b>PU</b>	Pollo con verdure <b>PU</b>	Carote e lenticchie con cumino <b>PU</b>	Zucchine, uova e formaggio <b>PU</b>	Gratin di pesce <b>PU</b>
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta



Il menù è costituito da piatti freschi pronti e sterilizzati di **Nutrisens\***, azienda che offre una vasta gamma di soluzione nutrizionali per disfagia e malnutrizione.

Il pasto è unico, cremoso, omogeneo, sicuro e gustoso, arricchito in proteine e kcal, realizzato con tecnologia alimentare in grado di ridurre il volume mantenendo un profilo nutrizionale completo.

Legenda:

**PU** Piatto unico

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).

Aggiornato in data 19/07/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



## menù per disfagia – settimana 2

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Comune di Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
pranzo	Soufflé al formaggio <b>PU</b>	Peperoni ripieni di tacchino <b>PU</b>	Pollo con fagiolini <b>PU</b>	Pasta al pesto <b>PU</b>	Uova gratinate con cavolfiore <b>PU</b>	Nasello con purè di broccoli <b>PU</b>	Pasta alla carbonara <b>PU</b>
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Gelato
cena	Salmone con spinaci <b>PU</b>	Tacchino alla mediterranea <b>PU</b>	Pasta con spinaci <b>PU</b>	Pollo con verdure <b>PU</b>	Carote e lenticchie con cumino <b>PU</b>	Zucchine, uova e formaggio <b>PU</b>	Gratin di pesce <b>PU</b>
	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta

**NUTRISENS** \*  
Nutrirsi, con più gusto

Il menù è costituito da piatti freschi pronti e sterilizzati di **Nutrisens**\*, azienda che offre una vasta gamma di soluzioni nutrizionali per disfagia e malnutrizione.

Il pasto è unico, cremoso, omogeneo, sicuro e gustoso, arricchito in proteine e kcal, realizzato con tecnologia alimentare in grado di ridurre il volume mantenendo un profilo nutrizionale completo.

Legenda:

**PU** Piatto unico

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).

Aggiornato in data 19/07/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area