



menù estivo – 1^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Spaghetti al pomodoro fresco e *basilico	Risotto al parmigiano	Pasta alle zucchine	Pasta al pesto	Insalata di riso	Pasta al gorgonzola	*Crespelle ricotta e spinaci
	Fettina di suino al forno SV	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di bovino al pomodoro SV	Filetto di merluzzo* gratinato	Mini burger di legumi SV	Wurstel al forno	Carpaccio di lonza di suino tonnato SV
	Carote all'olio SV	Melanzane trifolate	Cipolline in agrodolce*	Patate al forno	Peperonata	Pomodori e cetrioli	Insalata di cappucci
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt alla frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Panna cotta / Gelato
Cena	Semolino in brodo	Passato di verdure* con pastina	Crema di patate	Pastina in brodo	Crema di bietole con pastina	Vellutata di porri	Minestrone*
	Frittata con Grana Padano DOP	Mozzarella	Torta salata alle verdure*	Petto di tacchino SV	Uova sode al prezzemolo	Emmentaler	Mini burger di verdure SV
	Dadolata di verdure al forno SV	Pomodori a fette	*Piselli al prosciutto	Carote prezzemolate SV	Insalata russa*	Zucchine al vapore	Fagiolini all'olio*
	Frutta cotta / Mousse di frutta/	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta /	Frutta fresca / Budino	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta /	Mousse di frutta / Frutta fresca

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

Se verdura del giorno cotta: verdura cruda di stagione; Se verdura del giorno cruda: verdura cotta*

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 26/06/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



AZIENDA PUBBLICA
DI SERVIZI ALLA PERSONA
DELLA CARNIA
SAN LUIGI SCROSOPPI

menù estivo – 2^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e melanzane	Orzotto alle verdure*	Pasta fredda alla mediterranea	Riso ai *piselli	Pasta pasticciata	Spaghetti alla crema di zucchine	Gnocchetti sardi con speck e zafferano
	Ricotta al forno	Hamburger di manzo* al forno	Straccetti di tacchino SV	Arista di maiale SV	Involentino prosciutto e formaggio	Insalata di tonno patate e origano	Pollo al rosmarino SV
	Patate prezzemolate	Peperonata	Zucchine* al vapore	Rape rosse	Insalata e pomodori	Spinaci* al burro	Pomodori gratinati
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta margherita / Gelato
Cena	Vellutata di sedano con pastina	Semolino in brodo	Pappa al pomodoro	Passato di verdure*	Crema di spinaci*	*Tortellini di carne in brodo	Vellutata di piselli* con riso
	Bresaola, rucola e grana DOP	Insalata di pollo SV e patate con maionese	Frittata al prosciutto cotto	Pizza margherita	Mini burger di legumi SV	Robiola	Burger di verdure SV
	Piselli* al prezzemolo	Melanzane saltate	Cetrioli e pomodori	Biete* all'olio	Dadolata di verdure al forno	Fagiolini all'olio*	Patate lesse
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca

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

Se verdura del giorno cotta: verdura cruda di stagione; Se verdura del giorno cruda: verdura cotta*

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 26/06/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù estivo – 3^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al tonno e olive	Spaghetti al pesto rosso	Minestrone di verdure*	Risotto ai peperoni	Pasta al Gorgonzola	Insalata di orzo con merluzzo e verdure SV	Tagliatelle prosciutto e panna
	Mozzarella	Bastoncini di merluzzo* al forno	Insalata di pollo con patate e prezzemolo	Carpaccio di lonza di suino al limone	Burger di verdure SV	Mini Burger di pesce al forno SV	Scaloppa di pollo SV
	Insalata e cetrioli	Peperoni al forno	Fagiolini* all'olio	Bieta* al vapore	Zucchine* trifolate	Pomodori gratinati	Patate al forno
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Panna cotta / Gelato
Cena	Pancotto	Vellutata di carote con pastina	Crema di zucchine con riso	Semolino in brodo	Pappa al pomodoro	Zuppa di verdure*	Crema di *piselli
	Fettina di suino alla pizzaiola SV	Polpette di bovino al sugo	Ricotta al forno	Frittata al Grana DOP	Spezzatino di bovino	Pizza margherita	Uova sode maionese e capperi
	Melanzane* saltate	Insalata russa*	Dadolata di verdure al forno SV	Insalata di pomodori	Spinaci* all'olio	Carote trifolate SV	Biete* al Grana Padano DOP
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca

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

Se verdura del giorno cotta: verdura cruda di stagione; Se verdura del giorno cruda: verdura cotta*

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 26/06/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù estivo – 4^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alla crema di olive nere	Risotto ai *frutti di mare	Pasta alle zucchine	Orzo alle verdure*	Pasta al ragù	Tagliatelle al San Daniele
	Fettina di tacchino alle erbe aromatiche SV	Affettati	Mini burger di legumi con salsa al pomodoro SV	Filetto di merluzzo gratinato*	Uova occhio di bue	Spezzatino di pollo SV	Brasato di bovino SV
	Fagiolini all'olio*	Dadolata di verdure SV	Patate al burro	Melanzane saltate	Cipolline al forno*	Carote prezzemolate SV	Insalata di pomodori e cappucci
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta allo yogurt / Gelato
Cena	Crema di ceci	Tortellini in brodo	Vellutata di carote	Crema di patate e rosmarino	Minestrone di verdure*	Passato di verdure* con pastina	Vellutata di funghi*
	Robiola	Uova strapazzate	Saltimbocca alla romana	Wurstel al forno	Pizza al prosciutto cotto	Mini burger di legumi al forno SV	Filetto di platessa* alla mugnaia
	Pomodori e cetrioli	Zucchine trifolate	Peperoni	Dadolata di verdure al vapore SV	Biete* all'agro	Piselli* al pomodoro	Patate* e cipolle
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Mousse di frutta SV / Frutta fresca	Frutta cotta / Mousse di frutta	Mousse di frutta / Frutta fresca

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

Se verdura del giorno cotta: verdura cruda di stagione; Se verdura del giorno cruda: verdura cotta*

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 26/06/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area