



**/menù invernale – 1<sup>a</sup> settimana**  
*A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	Pasta al pomodoro e olive	Risotto allo zafferano	Spaghetti al ragù*	Passato di verdure*	Orzotto alla *zucca	Pasta al radicchio	Cannelloni di carne*
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
	Spezzatino di tacchino <b>SV</b>	Polpette di bovino al forno	Scaloppina di pollo al forno	Cotechino	Bastoncini di merluzzo*	Polpettone	Arrosto di tacchino <b>SV</b>
	Stracchino	Robiola	Formaggio a pasta dura <b>DOP</b>	Gorgonzola <b>DOP</b>	Prosciutto cotto	Stracchino	Robiola
	Spinaci* al burro	Cavolfiori* al vapore	Patate gratinate	Verze stufate	Spinaci* all'olio	Carote <b>SV</b>	Dadolata di verdure al forno <b>SV</b>
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Strudel di mele / Mousse di frutta
<b>Cena</b>	Minestra di ceci	Minestrone di *verdure	Zuppa di fagioli	Crema di *zucchine	Tortellini in brodo	Crema di patate	Vellutata di carote con riso <b>SV</b>
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Filetto di merluzzo* al pomodoro	Frittata al grana <b>DOP</b>	Straccetti di suino ai funghi* <b>SV</b>	Trancio di pizza margherita	Scaloppa di pollo al limone	Omelette* farcite	Affettato misto
	Burger di carne	Stracchino	Robiola	Stracchino	Robiola	Burger di carne	Stracchino
	Fagiolini* al pomodoro	Finocchi* gratinati	Erbette rosse gratinate	Biete erbette* al vapore	Cavoletti di Bruxelles* al vapore	Broccoli* all'olio	Cavolfiori* gratinati
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Budino	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 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 29/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



# /menù invernale – 2<sup>a</sup> settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al gorgonzola <b>DOP</b> Pasta all'olio	Minestrone di *verdure Pasta al pomodoro	Ravioli di ricotta e spinaci* alla panna Pasta all'olio	Pasta ai broccoli* Pasta all'olio	Pasta al tonno e pomodoro Pasta all'olio	Risotto al parmigiano Pasta al pomodoro	Gnocchi montasio e speck Pasta all'olio
	Salsiccia al forno Stracchino	Frico di patate con polenta <b>R</b> Prosciutto cotto	Frittata al Grana Padano <b>DOP</b> Omogeneizzato di carne	Spezzatino di pollo / tacchino <b>SV</b> Stracchino	Platessa* in umido al forno Burger di carne	Würstel al forno Robiola	Scaloppa di pollo <b>SV</b> Stracchino
	Carote al burro <b>SV</b> Verdura cruda di stagione	Funghi* trifolati Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure Verdura cruda di stagione	Zucchine* trifolate Verdura cruda di stagione	Taccole* al vapore Verdura cruda di stagione	Verze stufate Verdura cruda di stagione	Biete erbette* al vapore Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Crostata all'albicocca* / Mousse di frutta
	Crema di *spinaci con riso Pastina in brodo	Zuppa di ceci Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Vellutata di *zucca con riso Pastina in brodo	Crema di porri Pastina in brodo	Crema di *bieta Pastina in brodo	Zuppa di fagioli Pastina in brodo
	Burger di carne Uova strapazzate al forno	Bastoncini di merluzzo* al forno Stracchino	Polpette al forno <b>SV</b> Robiola	Lonza di maiale Formaggio a pasta dura <b>DOP</b>	Uova al pomodoro Prosciutto cotto	Trancio di pizza margherita Stracchino	Polpettone Robiola
Cena	Finocchi* gratinati Verdura cruda di stagione	Erbette rosse al vapore Verdura cruda di stagione	Spinaci* al burro Verdura cruda di stagione	Fagiolini* all'aglio Verdura cruda di stagione	Cicoria all'olio Verdura cruda di stagione	Cavoletti di Bruxelles* al vapore Verdura cruda di stagione	Patate in tecia <b>SV</b> con cipolle Verdura cruda di stagione
	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
	<i>Alternative fisse al pane</i>		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 29/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



## /menù invernale – 3<sup>a</sup> settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Crema di *zucchine	Pasta al ragù bianco	Orzotto con *funghi	Pasta alla crema di zucca	Pasta pomodoro e olive	Spatzle* burro e salvia
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Fettina di suino alla pizzaiola <b>SV</b> Stracchino	Spezzatino di tacchino Robiola	Affettati misti Burger di carne	Cotechino Robiola	Uova in funghetto Stracchino	Bastoncini di merluzzo* al forno Omogeneizzato di carne	Reale di bovino <b>SV</b> Stracchino
	Finocchi* al vapore	Spinaci* all'aglio	Zucchine* trifolate	Brovada	Spinaci* al burro	Carote trifolate	Piselli* e prosciutto cotto
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Torta al cioccolato* / Mousse di frutta
Cena	Minestrone di *verdure con riso Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Crema di patate Pastina in brodo	Crema di ceci Pastina in brodo	Zuppa di carote con riso Pastina in brodo	Passato di *verdure Pastina in brodo	Minestrone di lenticchie Pastina in brodo
	Frittata agli *spinaci Robiola	Polpette di bovino al sugo <b>SV</b> Uova morbide	Gorgonzola <b>DOP</b> Prosciutto cotto	Polpettone Stracchino	Scaloppina di pollo al vino bianco <b>SV</b> Robiola	Trancio pizza margherita Burger di carne	Wurstel al forno Formaggio a pasta dura <b>DOP</b>
	Fagiolini* in umido	Caponata di verdure*	Finocchi* al vapore	Cavolfiori* gratinati	Funghi* trifolati	Biete erbette* al Grana Padano <b>DOP</b>	Patate sabbiose
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Budino	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 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 29/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



# /menù invernale – 4<sup>a</sup> settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Pasta con crema di broccoli* Pasta all'olio	Pasta al ragù di *bovino Pasta all'olio	Minestrone di verdure* Pasta al pomodoro	Orzotto alla *zucca Pasta all'olio	Tagliatelle al San Daniele <b>DOP</b> Pasta all'olio	Pasta ai *funghi Pasta al pomodoro	Lasagne* alla bolognese Pasta all'olio
	Spezzatino di pollo / tacchino <b>SV</b> Robiola	Involto di prosciutto cotto e asiago <b>DOP</b> Stracchino	Frico di patate con polenta <b>R</b> Prosciutto cotto	Pollo al rosmarino <b>SV</b> Robiola	Uova al pomodoro Torta salata ricotta e spinaci	Burger di carne Formaggio a pasta dura <b>DOP</b>	Bovino alla pizzaiola Stracchino
	Carote prezzemolate <b>SV</b> Verdura cruda di stagione	Spinaci* al burro Verdura cruda di stagione	Funghi trifolati Verdura cruda di stagione	Finocchi al vapore Verdura cruda di stagione	Zucchine trifolate* Verdura cruda di stagione	Brovada Verdura cruda di stagione	Macedonia di verdure* Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Torta pere e cioccolato/ Mousse di frutta
<b>Cena</b>	Tortellini di carne* in brodo Pastina in brodo	Crema di patate Pastina in brodo	Zuppa di ceci Pastina in brodo	Vellutata di porri Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Vellutata di spinaci* Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con riso Pastina in brodo
	Frittata alle *cipolle Burger di carne	Polpettone Robiola	Trancio di pizza margherita Omogeneizzato di carne	Filetto di platessa* gratinato Robiola	Wurstel al forno Stracchino	Polpette di bovino al sugo <b>SV</b> Stracchino	Uova strapazzate Prosciutto cotto
	Cavolfiori* gratinati Verdura cruda di stagione	Indivia belga al forno Verdura cruda di stagione	Erbette rosse gratinate Verdura cruda di stagione	Cicoria al burro Verdura cruda di stagione	Biete erbette* al Grana Padano <b>DOP</b> Verdura cruda di stagione	Fagiolini* Verdura cruda di stagione	Carote al burro <b>SV</b> Verdura cruda di stagione
	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 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 29/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area