



/menù primaverile – 1^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta all'amatriciana Pasta all'olio	Risotto ai frutti di mare Pasta al pomodoro	Passato di verdure* Pasta all'olio	Pasta al ragù Pasta all'olio	Pasta panna e prosciutto cotto Pasta all'olio	Orzo alle verdure* Pasta al pomodoro	Gnocchi al gorgonzola DOP Pasta all'olio
	Bocconcini di tacchino al rosmarino SV Stracchino	Filetto di *merluzzo alla pizzaiola Robiola	Spezzatino di bovino Stracchino	Formaggio a pasta dura DOP Stracchino	Uova in funghetto Burger di carne	Polpette di bovino al pomodoro SV Robiola	Straccetti di pollo al limone SV Stracchino
	Macedonia di verdure Verdura cruda di stagione	Spinaci* all'olio Verdura cruda di stagione	Patate al forno Verdura cruda di stagione	Peperonata Verdura cruda di stagione	Biete al grana padano DOP Verdura cruda di stagione	Finocchi* gratinati Verdura cruda di stagione	Zucchine* prezzemolate Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Macedonia / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Crostata / Mousse di frutta
	Tortellini di carne* in brodo Pastina in brodo	Crema di porri Pastina in brodo	Vellutata di asparagi Pastina in brodo	Minestra di ceci con riso Pastina in brodo	Minestrone di verdure* Pastina in brodo	Crema di carote Pastina in brodo	Zuppa di piselli Pastina in brodo
Cena	Frittata con Grana Padano DOP Burger di carne	Mortadella IGP e Prosciutto cotto Stracchino	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto	Burger di bovino* al forno Robiola	Involtini di prosciutto al forno Stracchino	Insalata di tonno e patate Formaggio a pasta dura	Brie Uova morbide
	Carote prezzemolate Verdura cruda di stagione	Zucchine* al vapore Verdura cruda di stagione	Fagiolini* all'olio Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure al forno SV Verdura cruda di stagione	Pomodori gratinati Verdura cruda di stagione	Cicorie* all'aglio Verdura cruda di stagione	Broccoli* saltati Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	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 15/04/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 2^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Spaghetti al pomodoro e basilico Pasta all'olio	Passato di verdure* Pasta al pomodoro	Pasta con speck IGP e *asparagi Pasta all'olio	Orzo alle verdure* Pasta all'olio	Pasta al ragù di pesce* Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano Pasta all'olio	Cannelloni ricotta e spinaci* Pasta al pomodoro
	Arrostito di suino SV Stracchino	Frico con polenta Robiola	Uova al pomodoro Stracchino	Polpette di bovino al pomodoro SV Stracchino	Bastoncini di merluzzo* Burger di carne	Bocconcini di pollo con carote SV Robiola	Fesa di tacchino SV Formaggio a pasta dura DOP
	Spinaci* all'olio Verdura cruda di stagione	Funghi trifolati Verdura cruda di stagione	Carote* prezzemolate Verdura cruda di stagione	Biete erbette* all'olio Verdura cruda di stagione	Zucchine* trifolate Verdura cruda di stagione	Peperonata Verdura cruda di stagione	Finocchi* al vapore Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Macedonia / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Strudel di mele / Mousse di frutta
	Cena	Crema di carote con riso Pastina in brodo	Vellutata di ceci Pastina in brodo	Crema di finocchi* Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con pastina Pastina in brodo	Minestra di sedano con riso Pastina in brodo	Semolino in brodo Pastina in brodo
Mortadella IGP e Prosciutto cotto Robiola		Filetto di platessa* in umido Stracchino	Burger di bovino al forno* Robiola	Gorgonzola DOP Prosciutto cotto	Wurstel al forno Stracchino	Polpettone di legumi Stracchino	Frittata alle cipolle Robiola
Dadolata di verdure al forno SV Verdura cruda di stagione		Piselli* in umido Verdura cruda di stagione	Caponata* Verdura cruda di stagione	Fagiolini* all'olio Verdura cruda di stagione	Spinaci Verdura cruda di stagione	Pomodori gratinati Verdura cruda di stagione	Cicoria* al burro Verdura cruda di stagione
Frutta cotta / Mousse di frutta		Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	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 15/04/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 3^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Linguine al pesto	Pasta al pomodoro fresco e *basilico	Risotto alle verdure	Pasta al ragù	Minestrone di verdure*	Orzotto con porro	Ravioli al burro e salvia*
	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Polpette di bovino al pomodoro SV Stracchino	Bastoncini di pesce* al forno Prosciutto cotto	Fettine di pollo alla pizzaiola SV Uova strapazzate	Mozzarella Robiola	Pizza al prosciutto Prosciutto cotto	Polpettone Robiola	Lonza di suino arrosto Stracchino
	Fagiolini al vapore*	Carote al vapore	Biete erbette al Grana Padano DOP	Peperonata*	*Taccole al vapore	Finocchi all'aglio	Patate al forno
	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	Macedonia / Mousse di frutta	Gelato / Mousse di frutta
Cena	Crema di zucchine*	Passato di verdure*	Vellutata di spinaci*	Minestra di lenticchie con riso	Pancotto	Crema di ceci con riso	Minestrone di verdure* con pastina
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Spezzatino di tacchino agli aromi SV Stracchino	Frittata con patate Burger di carne	Formaggio a pasta dura DOP Stracchino	Involentino prosciutto e Asiago DOP Robiola	Seppioline con piselli* Stracchino	Uova occhio di bue Prosciutto cotto	Wurstel al forno Robiola
	Melanzane in umido	Funghi* trifolati	Dadolata di verdure al forno SV	Zucchine* trifolate	Caponata	Insalata russa	*Spinaci al burro
	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 / 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 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 15/04/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 4^a settimana
A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alle zucchini	Risotto al parmigiano	Pasta al pomodoro fresco e *basilico	Passato di verdure*	Orzotto ai peperoni	Pasta alle verdure	Tagliatelle ai funghi*
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio
	Salsiccia al forno	Filetto di platessa* al forno	Frittata	Spezzatino di carne bianca con patate	Rotolo di coniglio al forno	Mozzarella	Scaloppina di pollo
	Robiola	Stracchino	Robiola	Stracchino	Prosciutto cotto	Robiola	SV Stracchino
	Spinaci* al vapore	Pomodori gratinati	Zucchine* al vapore	Cavolfiori*	Spinaci al burro*	Fagiolini* al vapore	Erbette rosse* gratinate
	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	Macedonia / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Strudel di mele / Mousse di frutta
Cena	Zuppa di lenticchie con pastina Pastina in brodo	Vellutata di porri Pastina in brodo	Crema di spinaci* Pastina in brodo	Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo	Zuppa patate e mele Pastina in brodo	Vellutata di piselli Pastina in brodo	Passato di verdure* con riso Pastina in brodo
	Formaggio a pasta dura DOP Stracchino	Mortadella IGP e Prosciutto cotto Robiola	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto	Miniburger di verdure SV Robiola	Involto di prosciutto cotto e formaggio Stracchino	Polpettone di tonno e patate Burger di carne	Uova strapazzate con asparagi* Robiola
	Cicoria all'aglio*	Biete erbette* al vapore	Fagiolini* all'olio	Carote* trifolate	Dadolata di verdure al forno SV	Finocchi* al forno	Carote* al vapore
	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 / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	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 15/04/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area