



/menù estivo – 1ª settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Spaghetti al pomodoro fresco e *basilico Pasta all'olio	Risotto al parmigiano Pasta al pomodoro	Pasta alle zucchine Pasta all'olio	Pasta al pesto Pasta al pomodoro	Insalata di riso Pasta all'olio	Pasta al gorgonzola Pasta al pomodoro	*Crespelle ricotta e spinaci Pasta all'olio
	Fettina di suino al forno SV Stracchino	Bastoncini di pesce* al forno Robiola	Polpette di bovino al pomodoro SV Ricotta	Filetto di merluzzo* gratinato Stracchino	Uova sode al prezzemolo Burger* di Bovino	Wurstel al forno Robiola	Carpaccio di lonza di suino tonnato SV Stracchino
	Carote*all'olio	Melanzane trifolate	Cipolline in agrodolce*	Pomodori gratinati	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 / Budino	Panna cotta / Gelato
Cena	Semolino in brodo Pastina in brodo	Passato di verdure* + pastina Pastina in brodo	Crema di patate Pastina in brodo	Crema di zucchine + riso Pastina in brodo	Crema di bietole + pastina Pastina in brodo	Vellutata di porri Pastina in brodo	Minestrone* Pastina in brodo
	Frittata con Grana Padano DOP Ricotta	Mozzarella Burger* di Bovino	Torta salata alle verdure* Robiola	Petto di tacchino SV Uova strapazzate	Affettati misti Ricotta	Emmenthaler Prosciutto cotto	Insalata di patate e fagioli Robiola
	Dadolata di verdure al forno SV	Pomodori a fette	*Piselli al prosciutto	Carote prezzemolate	Insalata russa*	Zucchine* al vapore	Fagiolini* all'olio
	Frutta cotta / Yogurt alla 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 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 23/06/2025 - 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 zucchini	Gnocchetti sardi con speck e zafferano
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio
	Ricotta al forno	Burger di bovino* al forno	Straccetti di tacchino SV	Arista di maiale SV	Involentino prosciutto e formaggio	Insalata di tonno patate e origano	Pollo al rosmarino SV
	Prosciutto cotto	Robiola	Stracchino	Robiola	Stracchino	Burger* di Bovino	Stracchino
	Cetrioli	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 / Budino	Torta margherita / Gelato
Cena	Vellutata di sedano + pastina	Pappa al pomodoro	Crema di lenticchie	Passato di verdure*	Crema di spinaci*	*Tortellini di carne in brodo	Vellutata di piselli* + riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Crema verdure	Pastina in brodo
	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	Uova prezzemolate
	Robiola	Prosciutto cotto	Ricotta	Stracchino	Robiola	Affettato misto	Stracchino
	Carote e insalata verde	Melanzane saltate	Cetrioli e pomodori	Biete* all'olio	Dadolata di verdure al forno SV	Fagiolini all'olio*	Patate al vapore
	Frutta cotta / Yogurt alla 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 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 23/06/2025 - 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 Pasta all'olio	Spaghetti al pesto rosso Pasta all'olio	Minestrone di verdure* Pasta al pomodoro	Risotto ai peperoni Pasta all'olio	Pasta al Gorgonzola Pasta al pomodoro	Insalata di orzo con merluzzo e verdure SV Pasta all'olio	Tagliatelle prosciutto e panna Pasta al pomodoro
	Mozzarella Burger* di Bovino	Bastoncini di merluzzo* al forno Affettati misti	Insalata di pollo con patate e prezzemolo Stracchino	Carpaccio di lonza di suino al limone Robiola	Burger di verdure SV Stracchino	Mini Burger di pesce al forno SV Robiola	Scaloppa di pollo SV Stracchino
	Insalata e cetrioli	Peperoni al forno	Fagiolini* all'olio	Bieta* al vapore	Zucchine* trifolate	Pomodori gratinati	Insalata e zucchine julienne
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Yogurt / Frutta fresca	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Panna cotta / Gelato
	Cena	Pancotto Pastina in brodo	Vellutata di carote + pastina Pastina in brodo	Crema di zucchine + riso Pastina in brodo	Semolino in brodo Pastina in brodo	Pappa al pomodoro Pastina in brodo	Zuppa di verdure* Pastina in brodo
Fettina di suino alla pizzaiola SV Stracchino		Polpette di bovino al sugo Robiola	Strudel ricotta e spinaci Prosciutto cotto	Frittata al Grana DOP Stracchino	Spezzatino di bovino Robiola	Pizza margherita Affettato misto	Uova sode maionese e capperi Stracchino
Melanzane* saltate		Insalata russa*	Dadolata di verdure al forno SV	Insalata di pomodori	Spinaci* all'olio	Carote trifolate	Biete* al Grana Padano DOP
Frutta cotta / Yogurt alla 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 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 23/06/2025 - 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 all'olio	Risotto ai frutti di mare Pasta all'olio	Pasta alla crema di olive nere Pasta al pomodoro	Pasta alle zucchine* Pasta all'olio	Orzo alle verdure* Pasta al pomodoro	Pasta al ragù Pasta all'olio	Tagliatelle al San Daniele Pasta all'olio
	Fettina di tacchino alle erbe aromatiche SV Stracchino	Affettati Formaggio a pasta dura DOP	Polpettone di legumi Robiola	Filetto di merluzzo gratinato* Stracchino	Uova occhio di bue Burger di Bovino*	Spezzatino di pollo SV Uova strapazzate	Brasato di bovino SV Prosciutto cotto
	Fagiolini all'olio*	Patate prezzemolate	Insalata e carote	Melanzane saltate	Cipolline al forno*	Carote prezzemolate	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 / Budino	Torta allo yogurt / Gelato
Cena	Crema di ceci + pastina Pastina in brodo	Tortellini* in brodo Crema di verdure*	Vellutata di carote Pastina in brodo	Crema di patate e rosmarino Pastina in brodo	Minestrone di verdure* Pastina in brodo	Passato di verdure* con pastina Pastina in brodo	Vellutata di funghi* Pastina in brodo
	Robiola Burger di Bovino*	Uova strapazzate Stracchino	Saltimbocca alla romana Prosciutto cotto	Wurstel al forno Stracchino	Pizza al prosciutto cotto Robiola	Fagiolata al pomodoro con patate Stracchino	Filetto di platessa* alla mugnaia Robiola
	Pomodori e cetrioli	Zucchine trifolate	Peperoni	Dadolata di verdure al vapore SV	Biete* all'agro	Caponata di verdure	Zucchine* al vapore
	Frutta cotta / Yogurt alla 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 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 23/06/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area