



menù estivo - pranzo

Fondazione Girolodi Forcella Ugoni ONLUS - Pontevico

PER PRESA VISIOMI 15.04.2022

CONFERMA



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Pasta al pomodoro e pancetta	Gnocchi* al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto alla salsiccia	Insalata di pasta con tonno, pomodorini e olive	Pasta al pomodoro e ricotta	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
1	Arrosti di maiale ai *carciofi	Frittata ai porri	Hamburger di bovino* al forno	Caprese	Cotoletta di pesce* al forno	Scaloppina di maiale al vino bianco	Fettina di pollo al limone
	Carote* al vapore	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Patate* prezzemolate	Cavolfiori* prezzemolati	Broccoli* all'olio	Macedonia di verdure* al tegame	Patate* prezzemolate
	Pasta alla salsiccia e *broccoli	Gnocchi* alla crema di Gorgonzola	Insalata di riso con tonno e formaggio	Pasta al pomodoro e olive	Pasta al pesto	Pasta alla pizzaiola	Risotto ai *carciofi
2	Hamburger di bovino* al pomodoro	Medaglioni di spinaci al forno	Involentino di prosciutto cotto con *insalata russa	Scaloppina di pollo agli aromi	Mini burger di pesce al forno	Sotto fesa di bovino all'inglese con rucola	Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata
	Piselli* in umido	Fagiolini* al burro	Carote* all'olio	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Patate* al forno	Broccoli* al burro	Cavolfiori* prezzemolati
	Pasta alla pancetta e *zucchine	Gnocchi* al pomodoro	Pasta al pesto	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta al tonno e *zucchine	Risotto allo zafferano	Pasta al *ragù gratinata
3	Rollè di pollo all'arancia	Arrosti di bovino freddo con salsa capricciosa	Erbazzone* al forno	Rotolo di frittata	Cotoletta di pesce* al forno	Insalata di *pollo	Arrosti di maiale alle mele
	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Fagiolini* all'agro	Carote* all'olio	Erbette* al burro	Cavolfiori* prezzemolati	Patate* al forno	Spinaci* al burro
	Insalata di riso	Pasta al pomodoro e olive	Pasta al pesto	Gnocchi* al pomodoro e panna	Pasta al tonno e capperi	Pasta alla pizzaiola	Risotto agli *asparagi
4	Hamburger di bovino* al forno	Uova sode con hummus di ceci	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Mini burger di legumi al forno	Merluzzo* al pomodoro	Polpette di bovino* al forno	Spinacina* al forno
	Carote* all'olio	Erbette* al vapore	Macedonia di verdure* al tegame	Finocchi* gratinati	Fagiolini* al burro	Patate* al forno	Insalata russa* con maionese

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 comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 14/04/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù estivo - cena

Fondazione Giroldi Forcella Ugoni ONLUS – Pontevico

PER PRESA Visione
E CONFEDORA

15.04.2022



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Vellutata di cannellini	Passato di *verdura	Crema di *carote	Vellutata di *zucca	Vellutata di ceci	Crema di fagioli	Stracciatella
1	Provolone	Mortadella	Pizza margherita	Speck e prosciutto cotto	Insalata di tonno	Salame	Emmental
	Finocchi* all'olio	Erbette* al burro	Spinaci* al burro	Fagiolini* all'olio	Patate* e olive	Spinaci* al burro	Carote* all'olio
	Vellutata di *zucchine	Crema di *piselli	Vellutata di ceci	Crema di *zucchine	Passato di *verdura	Crema di *patate e *cipolle	Vellutata di *zucca
2	Coppa	Pizza margherita	Asiago	Sotto fesa di bovino all'inglese con Grana	Sgombro all'olio	Gorgonzola	Affettato di tacchino
	Finocchi* al burro	Zucchine* al vapore	Cavolfiori* all'olio	Patate* prezzemolate	Biete* al burro	Fagiolini* prezzemolati	Spinaci* al burro
	Crema di fagioli	Vellutata di *carote	Vellutata di *zucchine	Vellutata di ceci	Crema di *zucca e *patate	Riso alle verze	Passato di *verdura
3	Taleggio	Salame	Mortadella	Caprese	Pizza margherita	Porchetta	Coppa
	Macedonia di verdure* al tegame	Cavolfiori* all'olio	Patate* prezzemolate	Fagiolini* al burro	Carote* all'olio	Biete* all'agro	Broccoli* al latte
	Crema di *zucchine	Vellutata di ceci	Crema di *zucca	Crema di *carote	Passato di *verdura	Crema di *patate e rosmarino	Vellutata di *piselli
4	Affettato di tacchino	Mortadella	Gorgonzola	Salame	Pizza margherita	Primo sale	Bastoncini di pesce* al forno
	Cavolfiori* prezzemolati	Carote* all'olio	Broccoli* al latte	Zucchine* all'olio	Macedonia di verdure* al tegame	Patate* prezzemolate	Erbette* al burro

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 14/04/2022 - Validato da: Servizio Dietetico di Area