



menù estivo - pranzo

Fondazione Giroldi Forcella Ugoni ONLUS - Pontevecchio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Spaghetti alla siciliana Arrostato di maiale alle *verdure Fagiolini* al vapore	Insalata di riso/ Risotto al formaggio Hamburger di bovino* al forno Funghi* all'olio	Pasta all'olio Porchetta Insalata russa* Macedonia	Gnocchi* al pomodoro Arrotolato di pollo* agli aromi Ratatouille*	Risotto primavera Frittata alle *verdure Zucchine* prezzemolate	Pasta al pomodoro e pesto Bollito di *bovino freddo con olio e limone Cavolini di Bruxelles* al vapore	Ravioli di carne* al burro e salvia Rotolo di tacchino* al limone Patate* al forno Dolce*
2	Tagliatelle al *ragù Pollo farcito* Finocchi* al burro	Risotto alla *zucca Polpette di bovino* alla pizzaiola Spinaci* al vapore	Pasta al ragù di *verdure Rotolo di pollo* al forno Patate* prezzemolate Macedonia	Gnocchi* al pesto Bollito di bovino* Purè	Pasta al pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo* all'olio e limone Fagiolini* al vapore	Spaghetti al pomodoro Polpettone di tacchino Cavolfiori* gratinati	Pasta al *ragù gratinata Rotolo di coniglio e pollo* al forno Patate* al forno Dolce*
3	Pasta al pesto Porchetta Purè	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia Hamburger di bovino* al forno Carote* al burro	Spaghetti all'amatriciana Rotolo di pollo* al limone Finocchi* al vapore Macedonia	Tagliatelle al *ragù Arrostato di maiale freddo con salsa tonnata Tris di verdure* al forno	Risotto al *peperoni Uova sode con salsa tartara Fagiolini* al vapore	Ravioli di carne* in brodo Bocconcini di tacchino* ai piselli Polenta	Lasagne* al *ragù bianco Arrostato di maiale al vino bianco Patate* al forno Dolce*
4	Pasta al pomodoro Arrotolato di coniglio* agli aromi Finocchi* gratinati	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia Cotoletta di pollo* al forno Patate* al vapore	Pasta alla norma Bollito di bovino* Insalata capricciosa Macedonia	Gnocchi* al pomodoro e panna Arrostato di maiale freddo con salsa tonnata Carote* al burro	Risotto alle *verdure Filetto di platessa* al vapore Fagioli e *cipolle	Pasta ai formaggi Pollo farcito* Tris di verdure* al forno	Cannelloni di ricotta e spinaci* al forno Arrostato di bovino* al forno Patate* al forno Dolce*

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 16/04/2020 - Validato da: Servizio Dietetico di Area



menù estivo - cena

Fondazione Girolodi Forcella Ugoni ONLUS - Pontevico



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Farfalline ai piselli Bastoncini di pesce* al forno Finocchi* al vapore	Pancotto Carne in gelatina Zucchine* al vapore	Crema di *verdure Formaggio Cavolfiori* al vapore	Riso in brodo con prezzemolo Affettato di tacchino Broccoli calabresi* al vapore	Passato di verdura* Pizza margherita Biete erbette* al vapore	Crema di *carote Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore	Minestra di *piselli con pasta Gorgonzola Carote* al vapore
2	Crema di *patate Affettato di tacchino Fagioli e *cipolle	Filini in brodo con pomodoro e *verdure Formaggio Carote* prezzemolate	Crema di ceci Filetto di merluzzo* in umido Broccoli calabresi* al vapore	Riso in brodo vegetale Prosciutto cotto Cavolini di Bruxelles* al vapore	Passato di verdura* Uova sode Purè	Passato di verdura* Caprese Zucchine* gratinate	Crema di *zucca Bovino alla tirolese Spinaci* al vapore
3	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Cavolfiori* al vapore	Semolino in brodo Ricotta Fagioli borfotti prezzemolati	Crema di *patate Carne in gelatina Fagiolini* al vapore	Crema di *carote Pizza margherita Biete erbette* al vapore	Crema di *piselli Affettato di tacchino Patate* prezzemolate	Crema di *piselli Tonno all'olio Funghi* all'olio	Minestrone di verdura* Caprese Carote* prezzemolate
4	Farfalline in brodo vegetale Involtino di prosciutto cotto e formaggio Cavolini di Bruxelles* al vapore	Crema di *piselli Robiola Fagiolini* al vapore	Riso in brodo vegetale Affettati misti Cavolfiori* al vapore	Crema di *patate Mortadella Biete erbette* al vapore	Pancotto Gorgonzola Zucchine* gratinate	Semolino in brodo Prosciutto cotto Spinaci* al vapore	Crema di *carote Bovino alla tirolese Piselli in umido

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, soffiti 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 16/04/2020 - Validato da: Servizio Dietistico di Area