



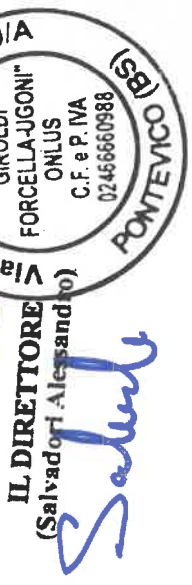
menù invernale - cena

Fondazione Girolodi Forcella Ugoni ONLUS - Pontevico

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Vellutata di cannellini	Passato di *verdura	Semolino al pomodoro	Crema di *carote	Vellutata di ceci	Crema di fagioli	Stracciatella
1	Primo sale	Mortadella	Speck e prosciutto cotto	Salame	Pizza margherita	Affettato di tacchino al limone	Bastoncini di pesce* al forno
	Cavolfiori* all'olio	Erbette* al burro	Broccoli* al vapore	Fagiolini* all'olio	Zucchine* al forno	Finocchi* al burro	Carote* all'olio
	Vellutata di *piselli	Crema di *carote	Semolino	Crema di *zucchine	Passato di *verdura	Crema di *patate e *cipolle	Vellutata di *zucca
2	Asiago	Mini burger di legumi al forno	Pizza margherita	Primo sale	Merluzzo* al pomodoro	Porchetta	Affettato di tacchino
	Finocchi* al burro	Zucchine* al vapore	Cavolfiori* all'olio	Patate* prezzemolate	Carote* al burro	Fagiolini* prezzemolati	Spinaci* al burro
	Crema di fagioli	Vellutata di *carote	Stracciatella	Vellutata di ceci	Semolino	Riso alle verze	Passato di *verdura
3	Provolone	Mortadella	Taleggio	Salame	Pizza margherita	Asiago	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	Semolino al pomodoro	Crema di *zucca	Passato di *verdura	Crema di *patate e rosmarino	Vellutata di *piselli
4	Affettato di tacchino	Primo sale	Pizza margherita	Salame	Mortadella e speck	Sottofesa di bovino all'inglese	Emmental
	Cavolfiori* prezzemolati	Spinaci* al burro	Broccoli* al latte	Zucchine* all'olio	Carote* al burro	Patate* prezzemolate	Erbette* al burro

X CONFIRMA

06.10.2021



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, soffioni 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 28/09/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale - pranzo

Fondazione Giroldi Forcella Ugoni ONLUS - Pontevico

x CONFERMA
06-10-2021

IL DIRETTORE
(Salvadori Alessandria)

Schmidt



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Pasta al pomodoro e pancetta	Gnocchi* al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta al pomodoro e panna	Tortellini di carne* in brodo
1	Arrosto di maiale ai *funghi	Fettina di tacchino all'arancia	Hamburger di bovino* al forno	Spezzatino di pollo alle *verdure	Mini burger di pesce al forno	Cotechino	Brasato di bovino
	Carote* al vapore	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Spinaci* al burro	Cavolfiori* prezzemolati	Patate* al forno	Lenticchie in umido	Polenta
	Pasta alla pizzaioia	Tagliatelle al ragù di bovino	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Risotto alla salsiccia	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate
2	Hamburger di bovino* al forno	Bocconcini di pollo al limone	Cotoletta di merluzzo* al forno	Polpette di bovino* al pomodoro	Rotolo di frittata	Gorgonzola e polenta	Arrosto di maiale alle erbe aromatiche
	Piselli* in umido	Fagiolini* al burro	Carote* all'olio	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Patate* al forno	Broccoli* al burro	Cavolfiori* prezzemolati
	Gnocchi* al pomodoro	Pasta al pomodoro e pancetta	Raviolini di carne in brodo	Pasta alla crema di *zucca	Risotto ai formaggi	Pasta alla crema di zafferano	Lasagne* al ragù di bovino
3	Spezzatino di pollo ai *funghi	Medaglioni vegetali al forno	Cotoletta di pollo* al forno	Bollito di bovino con salsa verde	Merluzzo* al pomodoro e capperi	Trippa* in umido	Arrosto di maiale al vino bianco
	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Fagiolini* all'agro	Carote* all'olio	Erbette* al burro	Cavolfiori* prezzemolati	Fagioli	Spinaci* al burro
	Tortellini di carne* in brodo	Pasta al pomodoro e olive	Pasta al pesto	Gnocchi* alla crema di gorgonzola	Pasta al tonno e capperi	Pasta alla pizzaioia	Risotto ai *funghi
4	Spezzatino di bovino al pomodoro	Frittata alle *cipolle	Polpette di bovino* al forno	Petto di pollo al limone	Cotoletta di merluzzo* al forno	Scaloppina di maiale alle mele	Polpette di pollo e tacchino al pomodoro
	Polenta	Erbette* al vapore	Macedonia di verdure* al tegame	Finocchi* gratinati	Fagiolini* in umido	Piselli* in umido	Patate al forno

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 precendenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 28/09/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area