



/menù estivo - cena

Fondazione Girolodi Forcella Ugoni ONLUS – Pontevico

IL DIRETTORE GENERALE
Alessandro Salvadori

X CONFEDUA
Salvadori

20.02.2026



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Vellutata di cannellini	Passato di *verdura con crostini	Crema di *carote con riso	Vellutata di *zucca con pasta	Vellutata di ceci	Crema di fagioli	Riso alle verze
1	Brie	Prosciutto crudo e melone	Affettato di tacchino	Salame	Pizza margherita	Prosciutto cotto tipo Praga	Taleggio
	Finocchi* all'olio	Erbette* al burro	Spinaci* al burro	Fagiolini* all'olio	Carote* all'olio	Spinaci* al burro	Patate* prezzemolate
	Vellutata di *zucchine con pasta	Crema di *piselli	Vellutata di ceci	Crema di *carote con riso	Passato di *verdura con crostini	Crema di *patate e *cipolle	Vellutata di *zucca con pasta
2	Provolone	Sgombro all'olio	Primo sale	Mortadella	Asiago	Taleggio	Bastoncini di pesce* al forno
	Finocchi* al burro	Zucchine* al vapore	Patate* prezzemolate	Cavolfiori* all'olio	Biete* al burro	Fagiolini* prezzemolati	Spinaci* al burro
	Crema di fagioli	Vellutata di *carote con pasta	Vellutata di *zucchine con riso	Crema di *zucca con pasta	Vellutata di ceci	Passato di *verdura con crostini	Riso alle verze
3	Prosciutto crudo e melone	Caciotta	Bresaola	Emmental	Pizza margherita	Brie	Tonno e olive
	Macedonia di verdure* al tegame	Cavolfiori* all'olio	Broccoli* al latte	Fagiolini* al burro	Carote* all'olio	Biete* all'agro	Patate* prezzemolate
	Crema di *zucchine con pasta	Vellutata di ceci	Crema di *zucca con riso	Crema di *carote con pasta	Passato di *verdura con crostini	Crema di *patate e rosmarino	Vellutata di *piselli
4	Affettato di tacchino	Mortadella	Asiago	Salame	Porchetta	Emmental	Gorgonzola
	Cavolfiori* prezzemolati	Carote* all'olio	Broccoli* al latte	Zucchine* all'olio	Piselli* al pomodoro	Erbette* al burro	Patate* prezzemolate

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 20/02/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



X CONFERMA

IL DIRETTORE GENERALE
Alessandro Salvadori

20.02.2026

/menù estivo - pranzo

Fondazione Girolodi Forcella Ugioni ONLUS - Pontevecchio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	Pasta al pomodoro e pancetta	Chicche di patate* al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto alla salsiccia	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta alla crema di *zucchine	Crespelle ai funghi* gratinate
1	Arrosti di maiale ai *carciofi	Merluzzo* olio e limone	Sovra coscia di pollo al forno	Gorgonzola	Pangasio* al pomodoro e capperi	Frittata agli *spinaci	Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata
	Carote* al vapore	Peperonata*	Patate* prezzemolate	Polenta	Broccoli* all'olio	Macedonia di verdure* al tegame	Zucchine* al forno
	Pasta alla crema di *asparagi	Pasta alla panna e prosciutto	Chicche di patate* al gorgonzola	Pasta al pomodoro e olive	Pasta al tonno	Pasta alla crema di *peperoni	Risotto ai *carciofi
2	Hamburger di pollo* al pomodoro e capperi	Caprese	Stinco al forno	Frittata alle *zucchine	Insalata di pollo	Polpette di bovino* al forno	Sotto fesa di bovino all'inglese con rucola
	Spinaci* al burro	Fagiolini* al burro	Carote* all'olio	Zucchine* al forno	Patate* al forno	Broccoli* al burro	Cavolfiori* gratinati
	Pasta alla norma	Insalata di riso	Pasta al pomodoro e pancetta	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Tagliatelle al *ragù
3	Gorgonzola	Arrosti di bovino freddo con salsa capricciosa	Costine di maiale al forno	Scaloppina di pollo agli *asparagi	Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata	Frittata alle *cipolle	Sovra coscia di pollo al forno
	Polenta	Fagiolini* all'agro	Carote* all'olio	Erbette* al burro	Patate* al forno	Cavolfiori* all'olio	Spinaci* al burro
	Pasta al pomodoro e olive	Pasta alla salsiccia	Chicche di patate* al pomodoro	Pasta al pesto rosso	Insalata di pasta, tonno, pomodorini e olive	Pasta al pomodoro e ricotta	Risotto agli *asparagi
4	Hamburger di bovino* al forno	Frittata alle *verdure	Bollito di bovino con salsa verde	Caprese	Merluzzo* agli agrumi	Scaloppina di pollo al vino bianco	Arrosti di maiale alle mele
	Carote* all'olio	Erbette* al vapore	Macedonia di verdure* al tegame	Finocchi* gratinati	Fagiolini* al burro	Zucchine* al forno	Peperonata*

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, sofiti 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 20/02/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area