

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 11/10	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure Tacchino arrosto Patate arrosto Frutta fresca di stagione
Martedì 12/10	Spaghetti al sugo di tonno Bastoncini di pesce Insalata verde Frutta cotta al forno	Semolino in brodo vegetale Polpette di carne al pomodoro Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione
Mercoledì 13/10	Pasta all'olio Roast-beef Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con riso Bologna Torta di patate Frutta fresca di stagione
Giovedì 14/10	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Verdure miste gratinate (carote, cavolfiore, zucchine) Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Bieta all'agro Frutta sciropata
Venerdì 15/10	Zuppa di fagioli Merluzzo pomodoro e capperi Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo di carne Bollito in salsa verde Carote bollite con capperi Yogurt alla frutta
Sabato 16/10	Pasta all'amatriciana Bocconcini di pollo agli aromi Ceci all'olio Frutta fresca di stagione	Riso in passato di lenticchie Stracchino Sformato di finocchi Frutta cotta al forno
Domenica 17/10	Polenta al ragù Salsicce al forno Spinaci saltati Frutta fresca di stagione Budino- Caffé	Semolino in brodo vegetale Petto di tacchino alla salvia Zucchine gratinate Frutta sciropata

ALTERNATIVE

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta
Semolino	Carne arrosto	Puré di patate	Mela
Riso in bianco	Prosciutto crudo / cotto	Patate lesse	Purea di frutta
Riso al pomodoro	Pollo lesso	Verdura all'olio	Omogen. di frutta
Pasta in bianco	Pesce bollito	Insalata	
Pasta al pomodoro	Petto di pollo	Frullato di verdura	
Minestra in brodo	Formaggini	Omogeneizzato di verdura	
Frullato del piatto del giorno	Frullato piatto del giorno	Frullato contorno del giorno	
	Frullato di carne		
	Omogeneizzato di carne		
	Groviera (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Pecorino (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Caffé latte con 2 brioss e 1 formaggino SOLO A CENA		

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 18/10	Pasta all'olio Coniglio in umido Cavolfiore al prezzemolo Frutta cotta al forno	Vellutata di patate con riso Frittata in trippa Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
Martedì 19/10	Pasta alle vongole Polpettone in bianco Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Affettati misti (crudo e salame) Broccoli saporiti Yogurt alla frutta
Mercoledì 20/10	Spaghetti aglio e olio Arista al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Ricotta di mucca (con marmellata) Torta di riso Frutta fresca di stagione
Giovedì 21/10	Pasta alle zucchine Pollo arrosto Piselli saporiti Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Vitella arrosto Bietola all'olio Frutta cotta al forno
Venerdì 22/10	Risotto al sugo di pesce Pesce gratinato Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure Polpettine alla salvia Fagioli all'olio Frutta fresca di stagione
Sabato 23/10	Pasta al pomodoro Trippa Crocchette di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta fresca di stagione
Domenica 24/10	Lasagne Tacchino arrotolato al forno Insalata mista e pomodori Frutta fresca di stagione Dolce - Caffé	Pastina in brodo vegetale Platessa al forno Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Frutta fresca di stagione

ALTERNATIVE

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta
Semolino	Carne arrosto	Puré di patate	Mela
Riso in bianco	Prosciutto crudo / cotto	Patate lesse	Purea di frutta
Riso al pomodoro	Pollo lesso	Verdura all'olio	Omogen. di frutta
Pasta in bianco	Pesce bollito	Insalata	
Pasta al pomodoro	Petto di pollo	Frullato di verdura	
Minestra in brodo	Formaggini	Omogeneizzato di verdura	
Frullato del piatto del giorno	Frullato piatto del giorno	Frullato contorno del giorno	
	Frullato di carne		
	Omogeneizzato di carne		
	Groviera (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Pecorino (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Caffé latte con 2 brioss e 1 formaggino SOLO A CENA		

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 25/10	Pasta piselli e prosciutto Frittata con cipolle Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Pollo alla cacciatora Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione
Martedì 26/10	Zuppa di fagioli Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Brasato Finocchi all'olio Frutta sciropata
Mercoledì 27/10	Spaghetti al pomodoro Spezzatino di vitello Patate alla fattoressa Frutta cotta al forno	Pastina in passato di verdure Prosciutto cotto Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
Giovedì 28/10	Risotto con broccoli Petto di pollo gratinato Fagiolini olio e limone Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Polpettine al pomodoro Bietola saporita Frutta fresca di stagione
Venerdì 29/10	Passato di fagioli e lenticchie con pasta Baccalà alla livornese Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Bollito in salsa verde Carote lesse con capperi Frutta cotta al forno
Sabato 30/10	Polenta al ragù Pollo arrosto Insalata verde Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure con pasta Merluzzo capperi e prezzemolo Ceci all'olio Frutta fresca di stagione
Domenica 31/10	Pasta al pomodoro Fegatelli al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione Budino - Caffè	Semolino Mozzarella Sformato di verdure (zucchine e carote) Frutta sciropata

ALTERNATIVE

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta
Semolino	Carne arrosto	Puré di patate	Mela
Riso in bianco	Prosciutto crudo / cotto	Patate lesse	Purea di frutta
Riso al pomodoro	Pollo lesso	Verdura all'olio	Omogen. di frutta
Pasta in bianco	Pesce bollito	Insalata	
Pasta al pomodoro	Petto di pollo	Frullato di verdura	
Minestra in brodo	Formaggini	Omogeneizzato di verdura	
Frullato del piatto del giorno	Frullato piatto del giorno	Frullato contorno del giorno	
	Frullato di carne		
	Omogeneizzato di carne		
	Groviera (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Pecorino (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Caffè latte con 2 brioss e 1 formaggino SOLO A CENA		

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 1/11 <u>“TUTTI I SANTI”</u>	Lasagne Bocconcini di pollo agli aromi Sfornato di verdure Frutta fresca di stagione Pan co' Santi- Vin Santo Caffè	Pastina in brodo vegetale Frittata in trippa Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Frutta fresca di stagione
Martedì 2/11	Gnocchi alla romana Arista al forno Bieta all'olio <u>Frutta cotta al forno</u>	Passato di verdura Ricotta di mucca (con marmellata) Torta di riso Frutta fresca di stagione
Mercoledì 3/11	Passato di fagioli con pasta Tacchino arrotolato al forno Cavolfiore gratinato Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Pesce gratinato Insalata mista Yogurt alla frutta
Giovedì 4/11	Pasta con melanzane Polpettone al pomodoro Piselli saporiti Frutta fresca di stagione	Pastina in passato di verdure Petto di pollo al limone Broccoli saporiti <u>Frutta cotta al forno</u>
Venerdì 5/11	Risotto di mare Polpettine di pesce Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Bollito in salsa Purè Frutta fresca di stagione
Sabato 6/11	Pasta gratinata Coniglio in umido Spinaci all'agro Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Pizza margherita Frutta fresca di stagione
Domenica 7/11	Tagliatelle al ragù Spezzatino di vitello Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione Dolce- Caffè	Passato di verdure con pasta Affettati misti (crudo e soppresata) Finocchi gratinati Frutta sciropata

ALTERNATIVE

Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta
Semolino	Carne arrosto	Purè di patate	Mela
Riso in bianco	Prosciutto crudo / cotto	Patate lesse	Purea di frutta
Riso al pomodoro	Pollo lesso	Verdura all'olio	Omogen. di frutta
Pasta in bianco	Pesce bollito	Insalata	
Pasta al pomodoro	Petto di pollo	Frullato di verdura	
Minestra in brodo	Formaggini	Omogeneizzato di verdura	
Frullato del piatto del giorno	Frullato piatto del giorno	Frullato contorno del giorno	
	Frullato di carne		
	Omogeneizzato di carne		
	Groviera (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Pecorino (solo quando il menù prevede formaggio)		
	Caffè latte con 2 brioss e 1 formaggino SOLO A CENA		