

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 27/02	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 28/02	Spaghetti al sugo di tonno Bastoncini di pesce Insalata verde <u>Frutta cotta al forno</u>	Semolino in brodo vegetale Formaggio (mozzarella) Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione
Mercoledì 1/03	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina Bresaola Torta di patate Frutta fresca di stagione
Giovedì 2/03	Pasta all'olio Tortino di ricotta Verdure miste gratinate (carote, cavolfiore, zucchine) Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di maiale Bieta all'agro Frutta sciropata
Venerdì 3/03	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 4/03	Pasta all'amatriciana Bocconcini di pollo agli aromi Ceci all'olio Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Stracchino Sformato di finocchi <u>Frutta cotta al forno</u>
Domenica 5/03	Polenta al ragù Salsicce al forno Spinaci saltati Frutta fresca di stagione Budino- Caffé	Riso in passato di lenticchie Pesce al limone e prezzemolo 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 6/03	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 7/03	Pasta alle vongole Polpettone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al pomodoro Broccoli saporiti Yogurt alla frutta
Mercoledì 8/03 <u>"FESTA DELLA DONNA"</u>	Risotto zafferano e salsiccia Arista al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Dolce Mimosa - Caffè	Passato di verdure Ricotta di mucca (con marmellata) Torta di riso Frutta fresca di stagione
Giovedì 9/03	Pasta alle zucchine Pollo arrosto Piselli saporiti Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Tortino di legumi Bietola all'olio Frutta cotta al forno
Venerdì 10/03	Risotto al sugo di pesce Pesce gratinato Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure Affettati misti (crudo e salame) Fagioli all'olio Frutta fresca di stagione
Sabato 11/03	Pasta al pomodoro Trippa Crocchette di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta fresca di stagione
Domenica 12/03	Lasagne Tacchino arrotolato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Dolce - Caffè	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)		
	Caffè latte con 2 brioss e 1 formaggino SOLO A CENA		

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 13/03	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 14/03	Zuppa di fagioli Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Finocchi all'olio Frutta sciropata
Mercoledì 15/03	Spaghetti al pomodoro Spezzatino di vitello Patate alla fattoressa Frutta cotta al forno	Semolino in brodo di carne Tortino di legumi al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
Giovedì 16/03	Risotto con broccoli Petto di pollo gratinato Fagiolini olio e limone Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Stracchino Bietola saporita Frutta fresca di stagione
Venerdì 17/03	Passato di fagioli e lenticchie con pasta Baccalà alla livornese Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Tortino di ricotta Carote lesse con capperi <u>Frutta cotta al forno</u>
Sabato 18/03	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 19/03 <u>"SAN GIUSEPPE"</u>	Pasta al pomodoro Fegatelli al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione Frittelle - Caffè	Semolino Mozzarella Verdure gratinate (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 20/03	Spaghetti aglio e olio Petto di pollo al limone Crocchette di patate Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata in trippa Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Frutta fresca di stagione
Martedì 21/03	Gnocchi alla romana Merluzzo al pomodoro 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 22/03	Passato di fagioli con pasta Bocconcini di tacchino agli aromi Cavolfiore gratinato Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Pesce gratinato Piselli saporiti Yogurt alla frutta
Giovedì 23/03	Pasta con melanzane Tortino di legumi Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pastina in passato di verdure Mozzarella Broccoli saporiti <u>Frutta cotta al forno</u>
Venerdì 24/03	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 25/03	Pasta gratinata con verdure Arista al forno Spinaci all'agro Frutta fresca di stagione	Semolino in passato di verdure Pizza margherita Frutta fresca di stagione
Domenica 26/03	Tagliatelle al ragù Coniglio in umido Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione Dolce- Caffè	Pastina in brodo vegetale 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		