ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona	MENÙ INVERNALE 1° SETTIMANA	MD 06.40 Rev. 1

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 02/11	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Carote con capperi Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure Tacchino arrosto Patate arrosto Frutta fresca di stagione
Martedì 03/11	Spaghetti al sugo di tonno Bastoncini di pesce Insalata verde Frutta cotta al forno	Semolino in brodo vegetale Formagggio (mozzarella) Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione
Mercoledì 04/11	Risotto alla parmigiana Pollo arrosto Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Passato di ceci con pastina Bologna Torta di patate Frutta fresca di stagione
Giovedì 05/11	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 sciroppata
Venerdì 06/11	Zuppa di fagioli Merluzzo pomodoro e capperi Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo di carne Bollito in salsa verde Carote all'olio Yogurt alla frutta
Sabato 07/11	Pasta all'amatriciana Bocconcini di pollo agli aromi Ceci all'olio Frutta fresca di stagione	Semolino in brodo vegetale Stracchino Sformato di finocchi Frutta cotta al forno
Domenica 08/11	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 sciroppata

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona	MENÙ INVERNALE 2°SETTIMANA	MD 06.40 Rev. 1

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 09/11	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 10/11	Pasta alle vongole Polpettone Finocchi all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Merluzzo al pomodoro Broccoli saporiti Yogurt alla frutta
Mercoledì 11/11	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 12/11	Pasta alle zucchine Pollo arrosto Piselli saporiti Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Polpette di legumi Bietola all'olio Frutta cotta al forno
Venerdì 13/11	Risotto al sugo di pesce Pesce gratinato Carote olio e prezzemolo Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure Affettati misti (crudo e salame) Fagioli all'olio Frutta fresca di stagione
Sabato 14/11	Pasta al pomodoro Trippa Crocchette di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Frutta fresca di stagione
Domenica 15/11	Lasagne Tacchino arrotolato al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione Dolce - Caffé	Pastina in brodo vegetale Platessa al forno Macedonia di verdure (fagiolini e carote) Frutta fresca di stagione

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona	MENÙ INVERNALE 3°SETTIMANA	MD 06.40 Rev. 1

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 16/11	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 17/11	Zuppa di fagioli Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Finocchi all'olio Frutta sciroppata
Mercoledì 18/11	Spaghetti al pomodoro Spezzatino di vitello Patate alla fattoressa Frutta cotta al forno	Semolino in brodo di carne Polpette di legumi al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
Giovedì 19/11	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 20/11	Passato di fagioli e lenticchie con pasta Pesce al pomodoro Cipolle al tegame Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Tortino di ricotta Carote lesse con capperi Frutta cotta al forno
Sabato 21/11	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 22/11	Pasta al pomodoro Fegatelli al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione Budino – Caffè	Semolino Mozzarella Verdure gratinate (zucchine e carote) Frutta sciroppata

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona	MENÙ INVERNALE 4° SETTIMANA	MD 06.40 Rev. 1

RA

GIORNI	PRANZO	CENA
Lunedì 23/11	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 24/11	Gnocchi alla romana Merluzzo al pomodoro Bieta all'olio Frutta cotta al forno	Passato di verdura Ricotta di mucca (con marmellata) Torta di riso Frutta fresca di stagione
Mercoledì 25/11	Passato di fagioli con pasta Bocconcini di tacchino agli aromi Cavolfiore gratinato Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro Polpettine di pesce Piselli saporiti Yogurt alla frutta
Giovedì 26/11	Pasta con melanzane Polpette di legumi Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pastina in passato di verdure Mozzarella Broccoli saporiti Frutta cotta al forno
Venerdì 27/11	Risotto di mare Pesce gratinato Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Bollito in salsa Purè Frutta fresca di stagione
Sabato 28/11	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 29/11	Tagliatelle al ragù Coniglio al tegame con olive Fagiolini al pomodoro Frutta fresca di stagione Dolce- Caffè	Pastina in brodo vegetale Affettati misti (crudo e soppressata) Finocchi gratinati Frutta sciroppata