

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE - anno 2011

ALLEGATO 1

Menù invernale prima settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Ministra di verdura con pasta – Maccheroni agli aromi – Ministra in brodo Tacchino al forno – Spezzatino di maiale con fagioli Carote bollite – Zucca gialla gratinata	Minestra vegetale – Semolino al latte – Riso in brodo Bolliti misti – Prosciutto crudo e ricotta Purè di patate – Finocchi gratinati – Barbe rosse
martedì	Martedì
Polenta ragù – Ministra di porri e carote – Gnocchetti sardi all'olio Frittata trippata al pomodoro – Scaloppine di funghi Fagioli - Funghi	Pennette in Bianco – Minestra in brodo – crema di piselli Bocconcini di pollo burro e salvia – Filetto di nasello olio e limone Patate bollite – Sformato di bietole – Carote stufate
Mercoledì	Mercoledì
Gnocchetti gratinati – inestra in brodo – minestra di legumi Arista al forno – Tortino di ricotta e spinaci Carote al limone – verza in tegame – patate arrosto	Minestre vegetale – Eliche al pomodoro – Semolino Polpettine al pomodoro – Stracchino Spinaci saltati – Insalata all'agro
Giovedì	Giovedì
Risotto con zucca gialla – Semolino – Rigatoni di tonno Baccalà Arrosto – salsicce e fagioli Purè di patate - Fagioli all'uccelletto - Insalata	Zuppa toscana – Gramigna in crema di carote – Minestra in brodo Pollo lesso – Affettati misti Purè di patate – Fagiolini – Barbe rosse
Venerdì	Venerdì
Pipette al pomodoro – Polenta all'olio – minestra all'olio Sogliola dorata – Fettina agli aromi Patate bollite – Erbette all'agro – Insalata	Riso in bianco – Minestra di lenticchie e patate – Semolino al latte Frittata - Pollo al limone Cavolfiore – Spinaci saltati – Crocchette di patate
Sabato	Sabato
Tortelli in brodo – Spaghetti alla Romana – Spaghetti aglio e olio Trippa alla Fiorentina – Hamburger al vino bianco Piselli al prosciutto – Carote basilico e timo	Pappa al Pomodoro – Risotto in brodo – Minestra vegetale Polpettone al forno – Formaggio Patate bollite – Verdure gratinate – Bietola saltata
Domenica	Domenica
Sedanini con salciccia e radicchio rosso – Minestra di patate e carote – semolino Palombo alla livornese – Fettina agli aromi Patate arrosto – Zucchini trifolati – Insalata Macedonia	Minestra in brodo – Risotto verde – Crema di cavolfiore Bollito misto – Uova al pomodoro Patate – Carote lesse – Fagiolini lessi

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù invernale seconda settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Pasta alla Boscaiola – Crema di porri – Riso in brodo Nasello alla marinara – Frittata di verdure Cavolfiore gratinato – Purè di patate – Carote al limone	Pasta all'ortolana – sSemolino – Minestra vegetale Francesina con carote – Petto di pollo al limone Patate bollite – Spinaci saltati – Fagioli lessi
Martedì	Martedì
Tagliolini con i ceci - Minestrina in brodo - Pasta con nasello e porri Bocconcini di Tacchino all'Ortolana - Sformato di carciofi e prosciutto Cavolo rosso - Finocchi l'orinati - Bietola all'agro	Gnocchi con pomodoro al gratin - Semolino vegetale - Zuppa di zucca gialla Brasato di manzo - Stracchino Patate rosè Tris di Verdure Lesse - Insalata con radicchio
Mercoledì	Mercoledì
Pasta al pomodoro - Stracciatella in brodo - Minestra di riso e sedano Coscia di pollo arrosto - Salsiccia con fagioli Patate arrosto - Cavolo strascicato	Risotto allo zafferano - Polenta all'olio - Semolino al latte Sogliola al forno - Roast-beef Patate bollite - Carote stufate - Radicchio rosso
Giovedì	Giovedì
Minestra di zucchini – Pennette ai quattro formaggi - Pastina in brodo Involtini Prosciutto cotto e salvia - Polpette di bollito Pisellini al pomodoro - Carote - Indivia	Risotto con piselli - Minestra vegetale – Semolino Fesa di tacchino al forno - Uova al pomodoro . Purè di patate - Bietola saltata
Venerdì	Venerdì
Pasta con radicchio e salsiccia - Semolino in brodo - Pasta al burro Arista - Baccalà alla Livornese con Patate in Umido - Insalata	Minestra in brodo - Zuppa di pane alla Toscana - Pasta al pomodoro Pollo lesso - Mortadella e ricotta Spinaci all'olio - Patate - Barbe rosse
Sabato	Sabato
Risotto alle seppie - Minestra in brodo - Paglia e fieno pomodoro e ricotta Polpettone contadino - Prosciutto crudo Carote basilico e timo - Piselli al prosciutto	Risotto con i porri - Semolino - Minestra dell'ortolano Nodini di maiale con cipolle e capperi – Verdure Ripiene Cavolfiore bollito - Carote in tegame
Domenica	Domenica
Tortelloni Maremmani al ragù - Minestra in brodo - Farfalle pomodoro e basilico Roast-beef – Francesina con cipolle Purè di patate - Verdure fritte Macedonia	Pennette rosate - Polenta all'olio - Minestra in brodo Sformato con ricotta e spinaci - Bis Formaggi Verdura cotta - Patate bollite - Zucchine trifolate

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù invernale terza settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Tagliatelle prosciutto e piselli – Minestrone in brodo – Pasto al pomodoro Arista al forno – Frittata di carne Spinaci saltati – Ceci bolliti - Insalata	Minestra di verdure – Pennette agli aromi – Semolino Verdure ripiene – Caciotta e prosciutto cotto Bietola all'olio – Patate e carote
Martedì	Martedì
Gnocchi gratinati ai formaggi – Minestra di patate e carote – Linguine al pesto Coscio di pollo – Involtini delicati Carote al limone – Caponata di verdure – Patate lesse	Riso in bianco – Semolino vegetale – Minestra in brodo Bolliti misti – Polpettone al pomodoro Purè di patate – Finocchi lessi – Barbe rosse
Mercoledì	Mercoledì
Polenta al ragù – Brodo di carne – Minestrone di zucca Sformato di patate e finocchi – Scaloppine di maiale con fagioli Zucchine al pomodoro – Fagiolini trifolati – Carote	Passato di verdure con riso – Semolino – Fusilli con cipolle e parmigiano Prosciutto dolce – Sogliola gratinata Patate bollite – Verdure miste al forno
Giovedì	Giovedì
Pasta e fagioli – Semolino in brodo – Minestra vegetale Roast-beef – Bocconcini pollo capperi e pomodori Cavolfiore – Purè di patate – Carote al limone	Risotto alle zucchine – Brodo di carne - Crema di carote Baccalà Lesso – Tortino di patate mozzarella e prosciutto cotto Carciofi all'olio – Bietola – Finocchi gratinati
Venerdì	Venerdì
Tagliatelle con zucca e cipolle – Semolino – Pasta con ricotta Uova lesse – Trippa Patate lesse – Radicchio rosso	Pasta al Pesto – Brodo di carne – Semolino vegetale Fesa di tacchino – Polpette con patate e prosciutto cotto Spinaci – Zucchine
Sabato	Sabato
Tagliatelle ricotta e zucchini – Brodo di carne – Pasta con pomodoro mozzarella e olive Vitello tonnato – Bocconcini di pollo Patate al forno – Bietola - Insalata	Minestra di lenticchie – Semolino in brodo – Pennette rucola e pomodoro Arista al latte – Bolliti misti Purè di patate – Pisellini – Giardiniera
Domenica	Domenica
Lasagne – Polenta all'olio – Minestra di patate e carote Rotolo di tacchino con spinaci – Seppie con piselli Cavolfiore – Insalata - Macedonia	Brodo di carne – Semolino vegetale – Ditalini all'olio Francesina con patate – Stracchino Carote – Patate al pomodoro - Spinaci

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù invernale quarta settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Farfalle ai funghi - Semolino - Riso e piselli Sogliola dorata - Roast-beef Finocchi gratinati - Patate - Insalata	Pennette agli aromi - Brodo di carne - Crema di carote Polpettone al forno - Caciotta Zucchine trifolate - Purè - Barbe rosse
Martedì	Martedì
Riso al pomodoro - Polenta all'olio - Brodo di carne Tacchino ai forno - Prosciutto crudo Spinaci - Patate - Radicchio rosso	Minestrone dell'orto - Semolino - Trenette ai pesto Petto di pollo al limone – Verdure ripiene Fagiolini - Carote - Patate
mercoledì	Mercoledì
Riso alla pescatora - Semolino - Pasta all'olio Uova al pomodoro - Pettine alla salvia Purè di patate - Piselli - Finocchi	Gnocchi gratinati ai formaggi - Minestra in brodo - Minestrina vegetale Nasello al forno - Hamburger al pomodoro Patate - Spinaci - Carote al limone
Giovedì	Giovedì
Pasta con pomodoro capperi e olive - Crema di verdure - Brodo di carne Arista di maiale – Bis formaggi Carote - Patate - Insalata	Minestra di ceci - Semolino al latte - Spaghetti al tonno Francesina con carote - Pollo lesso Finocchi - Purè di patate
Venerdì	Venerdì
Eliche al forno - Semolino - Crema di verdure Filetto di merluzzo al pomodoro - Polpettone Purè di patate – Tris verdure lesse - Insalata	Pasta con ricotta e pomodoro - Brodo di carne- Minestra vegetale Frittata dell'orto - Fesa di tacchino al forno Barbabietola rossa - Patate - Fagiolini
Sabato	Sabato
Zuppa di pane alla Toscana - Pastina in brodo - Riso al latte Salsiccia grigliata – Spezzatino in bianco con pisellini - Fagioli all'uccelletto - Rape	Minestra con zucchine - Polenta olio e Formaggio - Semolino Polpettine al vino bianco - Ricotta Patate - Finocchi gratinati - Carote al limone
Domenica	Domenica
Risotto ai frutti di mare - Semolino vegetale - Cannelloni Arista al forno – Baccalà alla Livornese Cavolo cappuccio - Spinaci – Patate lesse	Ravioli al burro fuso - Minestra di patate e carote - Brodo di carne Pollo lesso - Affettati misti Purè di patate - Carciofi all'olio - Cavolfiore

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù invernale quinta settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Riso al pomodoro - Semolino vegetale - Minestra in brodo Bocconcini di pollo al latte - Formaggio Fagiolini saltati - Patate lesse - Carote al limone	Tortellini in brodo - Tozzetti all'Amatriciana - Semolino Omelette al Prosciutto - Pollo lesso Barbe rosse - Carote in tegame - Insalata mista
Martedì	Martedì
Fusilli con ricotta - Crema di carote - Semolino in brodo Arista al forno - Frittata con cipolle Finocchi gratinati - Spinaci all'agro - Insalata	Riso con piselli - Minestra in brodo - Riso in bianco Baccalà Lesso - Polpettone goloso Patate prezzemolate - Bietola - Insalata
mercoledì	Mercoledì
Zuppa di verdure e legumi - Minestra in brodo - Pasta pomodoro capperi e olive Trippa - Brasato di manzo Patate al pomodoro - Cavolfiore - Radicchio rosso	Minestra di patate e carote - Pasta al pomodoro - Semolino al latte Fesa di tacchino arrosto - Ricotta e mortadella Sformato di spinaci - Patate lesse - Zucchine
Giovedì	Giovedì
Pasta al tonno - Minestrina vegetale con pane a parte - Farfalle ricotta e zucchine Spezzatino con Pisellini - Nasello bollito - Zucchini trifolati - Carote	Polenta in bianco - Stracciatella - Semolino in brodo Affettati misti - Petto di pollo al limone Patate arrosto - Verdure gratinate - Insalata
Venerdì	Venerdì
Penne ai quattro formaggi - Minestra patate e carote - Minestra in brodo Seppie con bietole - Roast-beef Finocchi lessi - Purè di patate	Pasta all'Amatriciana - Minestra vegetale - Semolino al latte Frittata con zucchine - Pizzaiola Patate al pomodoro - Fagiolini - Insalata
Sabato	Sabato
Polenta pasticciata - Semolino in brodo - Spaghetti pomodoro mozzarella e basilico Spezzatino di carne con patate - Scaloppine di tacchino alla piastra Bietole saltate - Insalata	Risotto con spinaci - Minestra in brodo - Pasta all'olio Polpettone - Bolliti misti con salsa verde Purè di patate - Fagiolini con carote
Domenica	Domenica
Ravioli all'Emiliana - Minestra in brodo - Risotto con zucca gialla Coscio di pollo arrosto - Scaloppina di maiale con fagioli Patate arrosto - Fagioli - Insalata	Brodo di carne con tortellini - Minestra di patate e carote - Pasta alla ricotta Affettati misti - Straccetti tacchino con le verdure Carote - Cavolfiore - Carciofi all'olio

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù Estivo prima settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Minestra di patate e carote - Riso primavera - Semolino (o pastina in brodo) Arrostato di tacchino - Hamburger alla pizzaiola (o trippa) Piselli stufati - Patate lesse - Lattuga	Risotto ai funghi - Semolino - Eliche al pomodoro Tortino di ricotta e spinaci - Sogliola alla mugnaia Patate arrosto - Fagiolini lessi - Pomodori
Martedì	Martedì
Fusilli al ragu' - Semolino - Minestra di verdure Formaggio fresco - Bocconcini di manzo al pomodoro Carote al limone - Zucchine lesse - Patate al pomodoro	Panzanella - Minestra di piselli e prezzemolo - Pastina in brodo Pollo arrosto - Prosciutto cotto Melanzane alla griglia - Patate prezzemolate - Lattuga e ravanelli
Mercoledì	Mercoledì
Spaghetti aglio e olio - Riso con carciofi- Pastina in brodo Arista al farro - Frittata di patate Pomodori - Cipolle al forno - Carote lesse	Sedanini con pomodoro fresco e capperi Minestrone a pezzi - Semolino Caciotta - Coniglio agli aromi Patate arrosto - Spinaci al limone - Cavolo crauto all'aceto
Giovedì	Giovedì
Farfalle con zucchine e ricotta - Minestra di ceci e patate - Pastina in brodo Polpette di patate - Seppie e spinaci Insalata mista. - Piselli al burro - Patate prezzemolate	Minestra di patate col riso alle aromatiche - Pasta con i peperoni - Semolino Insalata di pollo - Prosciutto crudo e melone Insalata, capperi, olive e patate lesse - zucchine lesse
Venerdì	Venerdì
Spaghetti al burro - Panzanella - Semolino Uovo al pomodoro - Scaloppine di tacchino ai funghi Fagiolini al pomodoro - Carote lesse	Risotto allo zafferano - Pastina in brodo di pesce - Pasta con gli asparagi e prosciutto cotto Merluzzo alla livornese – Mozzarella Pomodori - Patate – Insalata
Sabato	Sabato
Zuppa toscana - Pastina in brodo- Chioccioline al pomodoro Scaloppine di maiale al limone - Vitello tonnato Zucchine trifolate – Purè - Carote al limone	Reginette con pomodoro e fagiolini - Acqua cotta - Semolino Affettati misti – Ricotta Carciofi al forno - Patate lesse - Insalata mista
Domenica	Domenica
Lasagne al ragu' - Semolino - Passato di verdura Roost-beef - Crocchette di patate Patate al forno - Fagiolini lessi - Carote lesse	Pasta alla marinara (aglio e prezzemolo)- Stracciatella in brodo - Pastina in brodo Polpettone - Sogliola. gratinata Zucchine al pomodoro - Patate prezzemolate Lattuga

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù estivo – seconda settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Tagliatelle o reginelle al pomodoro- Semolino - Crema di zucchine con crostini Frittata - Coniglio alla cacciatora Patate al pomodoro - Verdure fritte - Insalata	Minestra di verdura col riso - Pastina in brodo vegetale - Spaghetti alla pescatora Verdure ripiene - Insalata di tonno Pomodori - Verdure miste bollite
Martedì	Martedì
Pasta all'ortolana - Riso all'olio - Semolino Filetti di nasello gratinati - Arista Fagiolini al pomodoro - Patate lesse -Insalata con carote	Pappa col pomodoro - Minestra in brodo - Linguine alla puttanesca Bolliti con giardiniera - Petto di pollo ai ferri Carciofi lessi – Patate
mercoledì	Mercoledì
Passato di verdure - Riso con cipolle e porri - Semolino Arrosto di tacchino - Spiedini in umido Patate arrosto - Melanzane al funghetto - Zucchine lesse	Zuppa di ricotta e bietole - Semolino - Paternostri all'olio Sformato di patate e prosciutto - Pollo alla cacciatora Fagiolini al pomodoro - Patate - Carote al limone
Giovedì	Giovedì
Riso freddo - Sedanini al burro- Pastina in brodo Cosci di pollo - Polpette di patate al pomodoro Zucchine al burro - Carote al latte - Insalata mista	Pasta e ceci - Maccheroncini al pomodoro - Semolino Insalata di pollo e uovo sodo - Zucchine gratinate con besciamella Cavolo crauto all'aceto - Patate lesse
Venerdì	Venerdì
Riso con piselli - Spaghetti alle vongole - Pasta in brodo vegetale Pollo al limone - Sogliola dorata Pomodori - Verdure miste bollite	Farfallette con zucchine e peperoni - Minestra di verdure - Semolino Polpettone - Caciotta Bietola saltata - Patate lesse - Cetrioli
Sabato	Sabato
Zuppa lombarda - Eliche al pomodoro fresco e basilico - Pastina in brodo Scaloppine di maiale ai carciofi - Melanzane alla parmigiana Carciofi - Carote lesse	Minestra di patate e carote - Spaghetti aglio e olio - Semolino Insalata di pollo - Affettati misti Zucchine lesse - Pomodori - Cavolo crauto all'aceto
Domenica	Domenica
Cacciucco - Semolino - Trenette al pesto Verdure gratinate - Spiedini di carni e verdure Patate arrosto - Fagiolini lessi	Risotto con asparagi - Pastina in brodo - Pasta al pomodoro Frittata trippata - Francesina Patate prezzemolate - Spinaci saltati

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù estivo – terza settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Minestra di patate e carote - Sedanini con le melanzane - Minestra in brodo Arrostato di tacchino - Pollo fritto Peperoni al forno - Zucchine lesse - Insalata	Riso all'olio - Semolino - Pasta all'arrabbiata Insalata tonno, fagioli e cipolla - Petto di pollo al vino bianco Fagiolini con aromi - Patate lesse - Carote al limone
Martedì	Martedì
Pasta alla ricotta - Crema di verdura con crostini - Pastina in brodo Nasello con olio e limone - Roast-beef Cipolle stufate - Carote al latte - Insalata mista	Risotto allo zafferano - (Minestra di zucchine e pomodori - Pastina in brodo vegetale Hamburger alla pizzaiola – Caciotta Verdure miste bollite - Zucchine trifolate
mercoledì	Mercoledì
Tagliatelle al pomodoro - Semolino - Passato di verdura con crostini Frittata di zucchini - Coniglio al forno Patate al forno - Zucchine lesse - Pomodori	Pappa col pomodoro - Pastina in brodo - Pasta ai quattro formaggi Pollo lesso - Prosciutto e melone Fagiolini all'olio - Patate prezzemolate - Insalata mista
Giovedì	Giovedì
Pasta al tonno - Pasta in brodo- Riso all'olio Arista al 'forno - Merluzzo in carpione Zucchine all'aceto - Patate lesse - Carote al limone	Paternostri al burro - Minestra di verdura – Semolino Sformato di pollo e zucchine - Mortadella e ricotta Peperoni in tegame - Carote lesse- Cetrioli
Venerdì	Venerdì
Conchigliette al pomodoro - Minestra di lenticchie - Semolino Cosce di pollo - Polpettine al pomodoro Pomodori e sedano - Fagiolini al pomodoro – Carote lesse	Riso freddo - Semolino - Pasta in brodo di carne Brasato di manzo - Pane con pomodoro e prosciutto Cotto Verdure bollite miste - Purè
sabato	Sabato
Gnocchi al ragù - Semolino - Riso al latte Vitello tonnato - Scaloppine ai peperoni - Peperoni - Patate prezzemolate – Cetrioli	Riso primavera - Minestra in brodo - Linguine al pesto Pollo arrosto - Ricotta Melanzane alla griglia - Zucchine lesse - Lattuga
Domenica	domenica
Ravioli al ragù - Riso in brodo - Ravioli burro e salvia Arrostato di tacchino - Verdure ripiene Patate al forno - Carote lesse - Insalata mista	Zuppa di cereali e legumi - Semolino vegetale Pasta in brodo di pesce Pomodori ripieni - Pesce lesso con maionese Piselli lessi - Patate lesse - Cetrioli

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù estivo – quarta settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Pasta con piselli e prosciutto - Semolino - Minestra di verdura Spezzatino con patate - Arista al forno Pomodori e basilico - Insalata mista	Riso con verdure di stagione - Semolino - Pasta all'olio Mozzarella - Scaloppine di tacchino ai funghi Patate prezzemolate - Funghi trifolati - Carote
Martedì	Martedì
Spaghetti alla marinara - Crema di lattuga - Brodo di carne Vitello tonnato - Sogliola alla mugnaia Lattuga - Zucchine lesse - Carote al limone	Cacciucco di ceci - Minestra di patate e carote - Semolino Sformato di verdure - Bolliti misti Pomodori - Patate lesse - Giardiniera
mercoledì	Mercoledì
Conchiglie al pomodoro al forno - Semolino - Minestrone Crocchette di carne - Petto di pollo ai ferri Patate arrosto - Verdure fritte - Insalata	Pappa col pomodoro - Minestra in brodo Pasta con ricotta Pizzaiola - Frittata di cipolle - Piselli al burro - Zucchine lesse - Cetrioli
Giovedì	Giovedì
Tortiglioni al tonno - Pasta o riso in brodo - Minestra di verdura Mozzarella - Seppie con piselli Zucchine al pomodoro – Purè	Riso al latte - Semolino - Pasta all'isolana (Capperi e olive) Tacchino al latte - Prosciutto e melone Fagiolini prezzemolati - Carote lesse - Insalata mista
Venerdì	Venerdì
Pasta con prosciutto e asparagi - Semolino - Spaghetti aglio e olio Roast-beef - Pollo alla cacciatora - Spinaci all'agro - Fagiolini in umido - Zucchine	Riso freddo - Acqua cotta - Pastina in brodo Pollo lesso con maionese - Tortino spinaci e ricotta Pomodori - Patate prezzemolate -
Sabato	Sabato
Panzanella - Minestra di verdura con riso – Crema di riso Spezzatino con piselli – Hamburger al pomodoro Insalata – Carote lesse	Mezze penne al pomodoro - Semolino – Minestrone al pesto Insalata di tonno , Fagioli e cipolla – Ricotta Pomodori – Patate prezzemolate
Domenica	Domenica
Lasagne al pomodoro – Semolino – Risotto alla pescatora Arista al forno – Bocconcini di tacchino con patate e piselli Peperoni al forno – Carote lesse	Zuppa di verdura e legumi – Semolino al latte – Riso al latte Tortino patate e prosciutto – Affettati misti Fagioli al limone – Patate lesse – Insalata mista

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Menù estivo – quinta settimana	
Pranzo	Cena
Lunedì	Lunedì
Zuppa di verdura – Riso latte – Semolino Prosciutto crudo – Coniglio agli aromi Purè – Cipolle al forno – Zucchine lesse	Panzanella alla toscana – Pastina in brodo – Stracciatella Melanzane alla parmigiana – Ossibuchi di tacchino Cetrioli e pomodori – Patate lesse
Martedì	Martedì
Minestra di patate e carote – Spaghetti con pomodoro fresco e capperi – Semolino Spezzatino di tacchino con piselli – Arista al latte Pisellini- carote al latte – Peperoni in insalata	Minestrone dell'orto – Semolino – Reginette al pesto Uovo al pomodoro – Mozzarella Zucchine alla cacciatora – Pomodori e basilico – Carote lesse
Mercoledì	Mercoledì
Riso freddo – Minestra di zucchine e pomodori – Pastina in brodo Pollo arrosto – Stoccafisso con cipolle Insalata mista – Patate prezzemolate	Risotto primavera (zucchine, carote e piselli) – Semolino – Zuppa lombarda Polpette di patte e tacchino – Vitello tonnato – Fagiolini all'agro – Zucchine lesse – Carote crude
Giovedì	Giovedì
Pasta al ragù – Minestra in brodo – Pasta con melanzane patate e zucchine Prosciutto crudo – Verdure ripiene Bietola saltata – Patate lesse – Carote al limone	Acqua cotta – Pastina in brodo vegetale – Riso ai funghi Bolliti misti – Ricotta Verdure miste bollite – Purè
Venerdì	Venerdì
Chioccioline al pomodoro, olive e capperi – Minestra di piselli al prezzemolo – Pastina in brodo Polpette al pomodoro – Arrosto di tacchino Insalata – Patate prezzolate – Cetrioli	Minestra di verdure con riso – Semolino – Pasta aglio e olio Zucchine con pomodoro e uova – Scaloppine alla pizzaiola Purè – Carote al latte
Sabato	Sabato
Spaghetti alla pescatora – Semolino – Pasta con zucchine e pomodoro fresco Seppie e spinaci – Hamburger di pollo alla pescaiola Fagiolini al prezzemolo – Carote lesse – Insalata mista	Riso con lo zafferano – Minestra di ceci – Semolino Caprese – Sogliola dorata Carote al limone – Patate lesse
Domenica	Domenica
Gnocchi al ragù – Semolino – Ravioli burro e salvia Roast-beef – Spiedini di carne in umido Patate arrosto – Peperoni stufati – Zucchine lesse	Riso con spinaci – Pastina in brodo – Pasta al pomodoro Pomodori ripieni al tonno – Pollo lesso con maionese Patate prezzemolate – Insalata mista

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' ESTIVO/ INVERNALE

ALLEGATO 1

Colazioni	
Menù invernale	Menù estivo
Lunedì	Lunedì
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane e Ricotta (oppure biscotti)	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Martedì	Martedì
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Biscotti al cioccolato	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Mercoledì	Mercoledì
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Fette biscottate e marmellata	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Giovedì	Giovedì
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane e miele (oppure biscotti)	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Venerdì	Venerdì
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Fette biscottate e miele (oppure biscotti)	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Sabato	Sabato
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Schiaccia (oppure biscotti)	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)
Domenica	Domenica
Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Biscotti	Latte – Orzo (oppure Thè e yogurt) Pane – Miele – Burro (oppure biscotti)

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"

CASTEL DEL PIANO – GR-

CIG: 0557398B5E

MENU' PER LE FESTIVITA'

ALLEGATO 1

Capodanno	Carnevale
Cappellini in brodo – tagliatelle bianche e verdi ai quattro formaggi Cotechino – roast beef Purè di patate – lenticchie in umido – insalata Dessert/dolci tipici	Dolci di carnevale (da fornire nel pomeriggio del martedì grasso)
Natale	Festa del Fratello
Crostini misti Cappelletti freschi in brodo – lasagne classiche Gran misto (agnello – arista – pollo) – scaloppine di vitello ai funghi Sformato di verdure – radicchio rosso Panettone Frutta fresca o macedonia	Crostini misti Tortelli maremmani al sugo di carne – gnocchi al pomodoro Petto di pollo alla piastra – Roast-beef Finocchi gratinati – Purè di patate – Piselli con il prosciutto Budino Frutta fresca o Pere cotte al forno
Pasqua	Santo Patrono
Crostini fantasia Stracciatella in brodo – cannelloni mozzarella e pomodoro Gran misto (agnello – arista – pollo) - Rollè di tacchino Sformato di carciofi – Fagiolini all'agro Colomba pasquale Frutta cotta	Maccheroncini in salsa rosata – Risotto con zucca e porri Petto di pollo ai funghi – Fricassea di pollo al limone Zucchine al funghetto – Patate prezzemolate Pesche all'occhio di bue

NOTA BENE: il pranzo rimane comunque articolato nella parti essenziali da un primo un secondo e contorno, restando ferme le altre portate del menù.

ALIMENTI PER BREAK
(Spuntino ore 10.00 – spuntino ore 16.00)

ALLEGATO 1

Descrizione	Spuntino ore 10.00	Spuntino ore 16.00
Alimenti per break	Quantità per ospite	Quantità per ospite
Succhi frutta	15 cl	15 cl
Thè in filtri	q.b.	q.b.
Zucchero	q.b.	q.b.
Latte	20 cl	20 cl
Orzo	20 cl.	20 cl.
Limoni	q.b.	q.b.
Fette biscottate		2 fette
Creakers		1 pacchetto
Biscotti dolci		3 pezzi (formato piccolo)
Biscotti salati /gallette...		3 pezzi / fette (formato piccolo)