

MENU 2025 » INVERNO » SETTIMANA 1 » DAL 23/12/2024 AL 29/12/2024 » PRANZO

PRANZO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Primi Piatti	GARGANELLI AI FUNGHI VELLUTATA DI CAVOLFIORI CON PASTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO PASSATO DI VERDURA CON TEMPESTINA	MINISTRONE DI LEGUMI CON PASTA PASTA AL POMODORO E CAPPERI	CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI ZUPPA DI CIPOLLE CON PASTA	MINISTRA DI PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA PASTA ALLA PASTORA	SCHLUTZKRAPFEN* AL BURRO E SALVIA TAGLIOLINI IN BRODO	PASTA CON CREMA DI ZUCCA MINISTRONE DI VERDURE CON CEREALI
Secondi Piatti	LONZA DI MAIALE AL RADICCHIO SFORNATO DI ZUCCA E RICOTTA	TORTA SALATA ALLE VERDURE BRESAOLA CON OLIO E LIMONE	MERLUZZO CARBONARO ALLA MEDITERRANEA OMELETTE AGLI SPINACI	POLPETTE DI MANZO ALLE VERDURE PIZZA ALLE VERDURE	EGLEFINO AL PREZZEMOLO FORMAGGIO MOZZARELLA	BOCCONCINI DI TACCHINO CON PISELLI MEZZELUNE ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AI FORMAGGI STRACCETTI DI POLLO AL POMODORO
Contorni	PATATE AL FORNO PISELLI* SALTATI	CAROTE AL PREZZEMOLO BROCCOLI ALL'AGLIO E PEPERONCINO	CAVOLO ROSSO AL TEGAME PATATE ALLA CIPOLLA	TRIS DI VERDURE INVERNALI BIETA* RIPASSATA	FUNGHI TRIFOLATI VERZA AL TEGAME	PURÈ DI ZUCCA FAGIOLINI* ALL'OLIO E BASILICO	LENTICCHIE IN UMIDO PURÈ DI PATATE
Pane e Prodotti da forno	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Frutta	MANDARINI	KIWI		CACHI	BANANA	MELA	ARANCIA
Dessert	MOUSSE DI FRUTTA						

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO

**Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | (*) Può contenere prodotti surgelati | Rev 00 del 03/12/24 | SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU 2025 » INVERNO » SETTIMANA 2 » DAL 30/12/2024 AL 05/01/2025 » PRANZO

PRANZO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Primi Piatti	CREMA DI BROCCOLI CON RISO PASTA AL TONNO E OLIVE	LASAGNE CON ZUCCA E ASIAGO CREMA DI CECI AL ROSMARINO	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE INVERNALI ZUPPA D'ORZO	RISOTTO AL CAVOLO NERO MINESTRA DI PORRI E SEDANO CON PASTA	MINISTRONE DI VERDURE INVERNALI CON LEGUMI PASTA CON SALSICCIA E FAGIOLI	PASTA AL GORGONZOLA E NOCI PASTINA IN BRODO DI CARNE	SPATZLE AL BURRO E SALVIA VELLUTATA DI SEDANO RAPA CON CROSTINI
Secondi Piatti	SCORFANO AGLI AGRUMI INSALATA DI LEGUMI	BOCCONCINI DI POLLO CON VERDURE FRITTATA ALLE VERDURE	CARRÈ DI MAIALE AFFUMICATO FETA AL FORNO CON OLIVE E CIPOLLA	SPEZZATINO DI MANZO POLPETTE DI SPINACI	MERLUZZO CARBONARO IN SALSIA ALL'ANETO BURGER DI FAGIOLI ALLE VERDURE INVERNALI	POLPETTONE DI VERDURE AL POMODORO BOLLITO DI VITELLONE	POLPETTE DI TACCHINO AL POMODORO FORMAGGIO GORGONZOLA
Contorni	BIETA* ALL'AGLIO E OLIO POLENTA	PURÈ DI PISELLI* MAIS AL BURRO	CRAUTI AL CUMINO BROCCOLI AL FORNO	FAGIOLINI* ALL'OLIO VERZE RIPASSATE	CAVOLO CAPPUCCIO RIPASSATO CAROTE AL VAPORE	CAVOLETTI DI BRUXELLES ALL'OLIO TRIS DI VERDURE INVERNALI	SPINACI* AL TEGAME PATATE AL FORNO
Pane e Prodotti da forno	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Frutta	MANDARINI	MELA COTTA	ANANAS	PERA		BANANA	KIWI
Dessert					BUDINO AL CIOCCOLATO		

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO

**Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | (*) Può contenere prodotti surgelati | Rev 00 del 03/12/24 | SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU 2025 » INVERNO » SETTIMANA 3 » DAL 06/01/2025 AL 12/01/2025 » PRANZO

PRANZO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Primi Piatti	CANEDERLI ALLA ZUCCA STRACCIATELLA IN BRODO	ZUPPA DEL CONTADINO RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO	PASTA AL PESTO DI CAVOLO NERO QUADRUCCI IN BRODO VEGETALE	RISOTTO AL SEDANO RAPA PASSATO DI VERDURE CON PASTA	MINISTRA D'ORZO CON FAGIOLI PASTA AI FORMAGGI	PASTA PASTICCATA AI FUNGHI MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA	PASTA ALL'ARRABBIATA VELLUTATA DI FUNGHI* CON RISO
Secondi Piatti	ROSTICCATA AI FUNGHI E SPECK PIZZA ALLE VERDURE INVERNALI	STRUDEL DI VERDURE INVOLTINI DI VITELLONE AL POMODORO	EGLEFINO AL VINO FORMAGGIO MONTASIO	COSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLA POLPETTE DI CECI AL POMODORO	MERLUZZO CARBONARO AL PANGRATTATO FRITTATA CON MOZZARELLA	SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE VERDURE INVERNALI FLAN DI CAVOLFIORE CON BESCIAAMELLA	SALSICCIA ALLA PIASTRA POLENTA CON RAGÙ DI LENTICCHIE
Contorni	FINOCCHI AL POMODORO PURÈ DI SEDANO RAPA	SPINACI* AL BURRO PATATE AL FORNO	LENTICCHIE ALL'OLIO PURÈ DI PATATE AL BASILICO	CAVOLFIORI DORATI PORRI BRASATI	CIPOLLE GRATINATE CAROTE ALL'ERBA CIPOLLINA	BROCCOLI GRATINATI CECI ALLA SALVIA	FAGIOLINI* AL PREZZEMOLO INDIVIA AL FORNO
Pane e Prodotti da forno	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Frutta	MELA COTTA	MIYAGAWA	KIWI	BANANA		PERA	ARANCIA
Dessert					YOGURT ALLA FRUTTA		

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO

**Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | (*) Può contenere prodotti surgelati | Rev 00 del 03/12/24 | SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

MENU 2025 » INVERNO » SETTIMANA 4 » DAL 13/01/2025 AL 19/01/2025 » PRANZO

PRANZO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Primi Piatti	CREMA DI CAROTE, PATATE E PASTINA PASTA AL PESTO DI RUCOLA	PASTA INTEGRALE CON CREMA DI BROCCOLI CREMA DI LEGUMI CON PASTA	RISOTTO AL POMODORO E BASILICO PASTINA IN BRODO DI CARNE	GNOCCHI AL RAGÙ DI CARNE CREMA DI PATATE AL ROSMARINO	MINISTRA DI SEDANO CON RISO PASTA ALLO SGOMBRO E CIPOLLA	PASTA ALLA PUTTANESCA SEMOLINO ALLE VERDURE	LASAGNE CON FUNGHI E GORGONZOLA CANEDERLI IN BRODO DI CARNE
Secondi Piatti	SCORFANO ALL'ACQUA PAZZA TORTA SALATA ALLE VERDURE	FRITTATA CON MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO	LONZA DI MAIALE AL MIELE FALAFEL	BOCCONCINI DI POLLO AI FUNGHI PIZZA MARGHERITA	MERLUZZO CARBONARO AL VAPORE POLPETTE DI VERDURE INVERNALI E RICOTTA	ROLLÈ DI CONIGLIO AL FORNO ASIAGO ALLA PIZZAIOLA	TAFELSPITZ BURGER DI CANNELLINI AL POMODORO
Contorni	PATATE AL ROSMARINO BROCCOLI AL PARMIGIANO	VERZE ALLO SPECK PURÈ DI PATATE	CATALOGNA ALL'OLIO LENTICCHIE AL ROSMARINO	FAGIOLINI* AL BALSAMICO CAROTE AL PREZZEMOLO	CECI AL POMODORO BIETA* ALL'OLIO	FUNGHI TRIFOLATI CIPOLLE ALL'AGRODOLCE	RADICCHIO BRASATO AL FORNO CAVOLFIORI GRATINATI
Pane e Prodotti da forno	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Frutta	KIWI		CACHI	PERA	BANANA	MELA	MANDARINI
Dessert	TORTA MARGHERITA						

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO

**Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | (*) Può contenere prodotti surgelati | Rev 00 del 03/12/24 | SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE. ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.