

MENU' GENERALE Autunno inverno

12-36 mesi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Midolline al pomodoro e basilico (1;9)	Zuppa di verdure con pasta** (1;9;13)	Crema di zucchine* con riso** (9)	Anellini all'olio extra vergine d'oliva (1)	Passato di verdura con pastina** o crostini (1;9)
	Uova sode	Macinato di manzo stufato (9)	Straccetti di tacchino	Filetti di platessa o di halibut al forno spezzettati	Formaggio Mozzarelline (7)
	Carote bollite*	Finocchi in insalata* e patate all'olio	Patate bollite***	Cappuccio in tegame*	Lenticchie al tegame
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta o frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2° Settimana	Anellini al pomodoro (1;9)	Crema di carote* con orzo** (1;9)	Riso alla parmigiana (7)	Gnocchi al ragù di carni bianche (1;3;7;9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)
	Formaggio Robiola o Latteria (7)	Insalata di legumi (8,9,13)	Seppie al pomodoro spezzettate (4;9;14)		Polpettine di maiale al sugo/ scaloppina di maiale al latte(1;3;7;9)
	Piselli al tegame	Cavolfiori bolliti* e patate al forno	Finocchi in insalata*	Bis/Tris di verdure al vapore*	Insalata verde* e patate all'olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt bianco	Frutta fresca
3° Settimana	Ditalini al pomodoro (1;9)	Crema di zucca* con farro** o risotto alla zucca (1)	Pasticcio o pasta al ragù di carne (1;3;7;9)	Ditalini all'ortolana (1;9)	Passato di verdure con riso** (9)
	Frittata al forno o uova sode(3;7)	Formaggio Asiago o mozzarella (7)		Pollo al forno	Polpettine di vitello di mare o nasello al forno (1;3;4)
	Piselli al tegame	Patate al forno***	Insalata verde*	Cavolfiori gratinati*	Carote julienne* e patate all'olio
	Frutta fresca o purea di frutta	Frutta fresca	Yogurt bianco	Frutta fresca	Frutta fresca
4° Settimana	Risotto alle carote* (9)	Passato di verdura con orzo** (1;9)	Anellini al pomodoro (1;9)	Crema di patate con riso**	Pasta e fagioli (1;9)
	Formaggio Caciotta o Stracchino (7)	Straccetti di vitello o pollo al forno (1)	Polpettine di merluzzo (1;3;4;9)	Frittata al forno con parmigiano (3;7)	Insalata verde*
	Piselli al tegame	Cappuccio julienne* e patate all'olio	Finocchi in insalata*	Carote bollite*	Polenta morbida o patate***
	Dolce per Complemese	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt bianco

ALLERGENI:

- 1 CEREALI CON GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù apposito con la sostituzione degli alimenti non ammessi nella dieta. Il personale di cucina è formato alla lettura di volta in volta delle etichette degli alimenti usati. Attenzione: i pasti vengono prodotti in una cucina che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano.

A tutti i pasti è prevista la somministrazione di pane comune.

Si consiglia di non aggiungere sale nelle preparazioni.

L'olio utilizzato per le preparazioni è olio extra vergine d'oliva. Viene utilizzato olio di semi di girasole solo nella preparazione dei dolci e del pasticcio di lasagne al ragù.

La frutta e/o altro dessert può essere somministrato a fine pasto o come merenda

Per frutta fresca s'intende frutta fresca di stagione (vedi calendario della frutta allegato)

La tipologia di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.) è puramente indicativa, viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

* o altra verdura di stagione (vedi calendario della verdura allegato)

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

*** o patate al forno o bollite o pure di patate o patate al pomodoro

