



INVERNALE

DA OTTOBRE A APRILE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1 ^a SETTIMANA	Pranzo <i>Risotto ai formaggi Hamburger di pollo* Verdure* al vapore</i>	<i>Rigatoni alle olive Polpette di bovino* Carote* prezzemolate</i>	<i>Pasta prosciutto e piselli Platessa* panata Peperonata*</i>	<i>Tagliatelle al pomodoro Petto di pollo Finocchi* gratinati</i>	<i>Polenta concia Salsiccia al sugo Fagiolini* al pomodoro</i>	<i>Risotto alla milanese Bocconcini di tacchino in umido Cavolfiori* all'olio</i>	<i>Pasta al forno Rotolo di coniglio* Spinaci* al burro</i>
	Cena <i>Minestrone di verdura* Filetto di cernia* Patate arrosto*</i>	<i>Riso e sedano Formaggio Spinaci* al forno</i>	<i>Raviolini in brodo Frittata alle verdure* Zucchine* trifolate</i>	<i>Passato di verdura* con pasta Affettati misti Piselli in umido</i>	<i>Minestrone di verdura* Tonno Melanzane* in umido</i>	<i>Crema di legumi Involtini di prosciutto Carote* al vapore</i>	<i>Riso e verdure* in brodo Omelette Patate* arrosto</i>
2 ^a SETTIMANA	Pranzo <i>Risotto ai porri Hamburger di bovino* Finocchi gratinati*</i>	<i>Pasta e ceci Scaloppine di tacchino al limone Coste* all'olio</i>	<i>Penne ai formaggi Cosce di pollo* Zucchine* in umido</i>	<i>Risotto ai carciofi* Salsiccia al pomodoro Bieta erbetta* al forno</i>	<i>Polenta Filetto di merluzzo* al pomodoro Insalata mista</i>	<i>Spaghetti al pomodoro Scaloppine di pollo Broccoletti* all'olio</i>	<i>Ravioli al ragù* Fesa di suino* al forno Bieta erbette* all'olio</i>
	Cena <i>Minestrone di verdura* con pasta Filetto di platessa* Fagiolini*</i>	<i>Passato di verdura* con riso Salumi misti Purea</i>	<i>Cremi di legumi Tortino con verdure* Verdure* lesse</i>	<i>Zuppa di verdura* con pasta Formaggi misti Fagiolini* al forno</i>	<i>Riso in brodo Arrosto di tacchino freddo Zucchine* in umido</i>	<i>Vellutata di verdura* Frittata di spinaci* Patate* al forno</i>	<i>Semolino Tomini Verdura* lessa</i>
3 ^a SETTIMANA	Pranzo <i>Risotto con zucca* Tacchino impanato al forno Insalata mista</i>	<i>Penne all'amatriciana Spezzatino di maiale al pomodoro Erbette* all'olio</i>	<i>Pasta e lenticchie Hamburger di bovino* Zucchine* in umido</i>	<i>Pasta al pomodoro Pollo* arrosto Fagiolini* in umido</i>	<i>Polenta Spezzatino bovino Carote* all'olio</i>	<i>Conchiglie agli aromi Platessa* al forno Cavolfiori*</i>	<i>Zuppa di Cavolo verza Rotolo di coniglio* Insalata verde</i>
	Cena <i>Crema di piselli Trancio di palombo* Melanzane* al forno</i>	<i>Minestrone di verdura* con pasta Involtino di prosciutto Carote* al burro</i>	<i>Zuppa paesana Stracchino Purea di patate</i>	<i>Minestrone di verdura* con riso Sformato di erbe* Patate* al forno</i>	<i>Crema di porri e patate Affettati misti Piselli in umido</i>	<i>Stracciatella Formaggi misti Zucchini* al forno</i>	<i>Tortellini in brodo Frittata di verdure* Coste*al parmigiano</i>

OSPEDALE POVERI INFERMI - STRAMBINO

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

Aggiornato in data 13/10/2014 - Validato da: Dott.ssa Dirutigliano Ileana