

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' INVERNALE

PRIMA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	I settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle al pomodoro Passato di verdura Polpette di piselli e patate Carote brasate Yogurt o frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Minestra di zucca Provola affumicata Fagiolini agli aromi Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto ai porri Passato di verdura Polpettone di bovino alla pizzaiola Finocchi gratinati Insalata verde Frutta fresca	Semolini dolci Crema di carote Primo sale Purea di patate Frutta fresca
MERCOLEDI'	Polenta Passato di verdura Spezzatino di tacchino in umido Fontina Costine all' olio Frutta fresca	Crema di ceci e carote Platessa dorata Patate prezzemolate Mousse di frutta
GIOVEDI'	Pasta e fagioli Passato di verdura Scaloppine di pollo al limone Cavolfiori all' olio Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di patate Uova sode Piselli all' olio Frutta cotta o fresca
VENERDI'	Risotto ai funghi Passato di verdura Nasello capperi ed olive Broccoli all' olio Frutta fresca	Semolino in brodo vegetale Passato di verdure Arrosto di tacchino affettato al limone Tris di verdure Frutta fresca
SABATO	Antipasto: peperoni in bagna cauda Gnocchi di patate al pomodoro Passato di verdure Arrosto di bovino ai funghi Cavolfiori all' olio Frutta fresca	Zuppa di verdure con riso Passato di verdura Burger di legumi al pomodoro Spinaci burro e grana Frutta fresca
DOMENICA	Agnolotti al sugo d' arrosto Passato di verdure Frittata di cipolle Finocchi all' olio Frutta fresca Dolce: mousse al cioccolato	Riso in brodo vegetale Crema di piselli Torta salata alle verdure Carote all' olio Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiama l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' INVERNALE

SECONDA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	Il settimana	
LUNEDI'	Pasta alla ricotta Passato di verdura Polpette di lenticchie al pomodoro Fagiolini all' olio Frutta fresca	Crema di verdure Straccetti di pollo agli agrumi Piselli agli aromi Frutta cotta e fresca
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Passato di verdura Bollito con salsa verde Carote brasate Insalata verde Spremuta di arance e frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Vellutata di porri Merluzzo gratinato Spinaci olio e grana Frutta fresca
MERCOLEDI'	Minestra di zucca con pasta Passato di verdura Involtini di verza maiale Purea di patate Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdura Frittata alle erbe e grana Tris di verdura Mousse di frutta
GIOVEDI'	Pizza al pomodoro mista Passato di verdura Castellana di prosciutto Bieta all' olio Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Semolino al latte Grana Padano Stracchino Zucca al forno Frutta cotta e fresca
VENERDI'	Minestra di fagioli con pasta Passato di verdure Bastoncini di pesce al forno Broccoli all' olio Insalata di finocchi Yogurt e frutta fresca	Riso in brodo vegetale Crema di verdure Mozzarella Purea di patate Frutta fresca
SABATO	<i>Antipasto: piemontese con tonno</i> Tagliatelle alla boscaiola Passato di verdura Brasato al vino nero Finocchi al gratin Frutta fresca	Vellutata di carote Polpette di lenticchie e spinaci Cavolfiori all' olio Frutta cotta
DOMENICA	Lasagne al forno Passato di verdura Flan di piselli Cipolline brasate Frutta fresca <i>Dolce: Torta di mele</i>	Crema di lenticchie decorticate Frittata di patate Erbette all'olio Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiama l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' INVERNALE

TERZA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	III settimana	
LUNEDI'	Rigatoni al pomodoro Passato di verdura Coriandoli di bovino, carote e piselli Cavolfiori all'olio Frutta fresca	Crema di piselli decorticati Tortino latte e grana Purea di patate Frutta fresca
MARTEDI'	Spaghetti al pomodoro Passato di verdura Farinata di ceci e cipolle Finocchi gratinati Frutta fresca	Riso in brodo vegetale Passato di verdure Arrostito di tacchino freddo olio e limone Patate in insalata calde Frutta cotta o fresca
MERCOLEDI'	Polenta Passato di verdura Spezzatino di bovino al sugo Gorgonzola Piselli all'olio Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdure Polpette di cannellini e patate Spinaci al burro Mousse di frutta
GIOVEDI'	Risotto ai funghi Passato di verdura Arrostito di vitello Erbette all'olio Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di zucca Crescenza Carote prezzemolate Frutta cotta o fresca
VENERDI'	Gnocchi alla romana Passato di verdure Platessa dorata Fagiolini all'olio Insalata verza Yogurt o frutta fresca	Crema di carote Bra dop Purea di patate Macedonia di frutta
SABATO	<i>Antipasto: acciughe al verde</i> Risotto ai formaggi Passato di verdura Involtino di pollo e formaggio Fagiolini all'olio Frutta fresca	Crema di zucca con pastina Torta salata al prosciutto e scamorza Cavolfiori all'olio Mousse di frutta
DOMENICA	Cappelletti in brodo Passato di verdura Hamburger con spinaci Verza al pomodoro Frutta fresca <i>Dolce: crostata al cioccolato</i>	Vellutata di cavolfiore Merluzzo olio e limone Erbette all'olio Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' INVERNALE

QUARTA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	IV settimana	
LUNEDI'	Pasta pomodoro e pesto Passato di verdura Crocchette di piselli e patate Finocchi al gratin Frutta fresca	Crema di ceci decorticati Manzo affumicato olio e limone Patate al forno Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Passato di verdura Polpettone in umido Fagiolini all' olio Insalata verde Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa dorata Erbette agli aromi Frutta cotta o fresca
MERCOLEDI'	Spaghetti alla puttanesca Passato di verdura Burger alla pizzaiola Cavolini di Bruxelles Budino al cioccolato o frutta fresca	Crema di zucca con pasta Crema di zucca Mozzarella Purea di patate Frutta fresca
GIOVEDI'	Tagliatelle al pomodoro Passato di verdura Scaloppine di pollo al limone Erbette all' olio Frutta fresca	Pastina di mais in brodo vegetale Passato di verdura Polpette di ceci e carote Broccoli all' olio Frutta cotta o fresca
VENERDI'	Risotto alla parmigiana Passato di verdura Fior di nasello al pomodoro ed olive Piselli all' olio Frutta fresca	Crema di lenticchie decorticate Caprino fresco Cavolfiori all' olio Mousse di frutta
SABATO	<i>Antipasto: vitello tonnato</i> Gnocchi di patate al pomodoro Passato di verdura Bollito misto con rubra Carote brasate Yogurt o Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di piselli Uova sode Spinaci burro e parmigiano Frutta cotta o fresca
DOMENICA	Crespelle di magro Passato di verdura Frittata ai carciofi Macedonia di verdure Frutta fresca <i>Dolce: panna cotta al caffè</i>	Vellutata di verdure Toma Zucca gratinata al forno Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione