

	PRANZO	Varianti per periodo estivo	CENA	Varianti per periodo estivo
lunedì	Pasta all'olio Fettina in padella Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Passato di verdure e con pastina <u>Frittata con verdure al forno</u> Bietole all'agro** Pane Frutta fresca di stagione	**Fagiolini ripassati al pomodoro
martedì	Spaghetti al pomodoro Pesce al vapore con pomodorini Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Vellutata di verdure con pastina Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	
mercoledì	Lasagne al ragù Verdure gratinate Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Pasta in brodo vegetale Pesce (es: merluzzo porri e latte - merluzzo nascosto con verdure - merluzzo al limone) Cardi o finocchi ripassati al forno con pangrattato** Pane Frutta cotta (es.mele)	**Misto di verdure (melanzane, pomodori, zucchine, cipolla, peperoni) a pezzetti cotte in padella
giovedì	Passato di legumi con pastina (es: crema di legumi - crema ceci e broccoletti ) Stracchino o formaggio Verdura cotta di stagione °° (°°in alternativa – carpaccio di zucchine) Pane Frutta fresca di stagione		Pasta / Riso al pomodoro** Spiedini di carne / Scaloppina al limone Insalata /Verdura cotta (con scaloppine) Pane Frutta fresca di stagione	** <u>Pomodori ripieni di riso</u>
venerdì	Risotto con verdure (es: risotto all'ortolana - risotto primavera – risotto alla crema di asparagi ) Pesce (es: sogliola alla fiorentina – merluzzo porri e latte - filetti di sogliola al cartoccio – merluzzo alla marinara – merluzzo al limone – sogliole nido di rondine) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Minestrina in brodo Formaggio Verdure gratinate** Pizza bianca o rossa Frutta cotta (es: mele)	**fagiolini lessi
sabato	Pasta con sugo di legumi Torta di spinaci e ricotta Pane Frutta fresca di stagione		Pasta in brodo vegetale Omelette (es: omelette agli spinaci – omelette alle verdure) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	
domenica	Ravioli al pomodoro Carne bianca arrosto con patate Insalata Pane Dolce: Crostata o torta di mele o gelato (est.)		Crema di verdure con pastina Hamburger di legumi Verdura cotta di stagione Pane Frutta cotta (es: pere)	

Il Dirigente Medico Responsabile  
U.O.S. Igiene della Nutrizione  
Dr.ssa Elsa Ravaglia

## MENU' CASA DI RIPOSO (marzo 2025)

(2° settimana)

	PRANZO	Varianti per periodo estivo	CENA	Varianti per periodo estivo
<b>lunedì</b>	<b>Pasta con sugo vegetale</b> (es: gnocchetti sardi con sugo vegetale- <u>pasta con zucchine – pasta con zucchine e basilico – pasta all'ortolana – pasta ai carciofi</u> ) <b>Polpettine di verdura al pomodoro</b> <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrina con olio e parmigiano</b> <b>Petti di pollo</b> (es: <u>petto di pollo gustosi</u> ) / <b>Pollo in padella</b> (es: <u>pollo con le olive - pollo in salsa di cipolle</u> ) <b>Verdura gratinata</b> (es: <u>cavolfiore ripassati al forno con pangrattato e rosmarino - spinaci gratinati</u> )** <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>	<u>**Zucchine al prezzemolo</u>
<b>martedì</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Pesce al forno</b> ( es: <u>filetti di sogliola e patate - merluzzo pasticcato - merluzzo nascosto con verdure - bocconcini di merluzzo e pomodori e patate</u> ) <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Crema di verdure con pastina</b> (es: <u>crema di carote e patate - vellutata di zucchine</u> ) <b>Affettati</b> (es: mortadella e prosciutto crudo)** <b>Insalata</b> <b>Pane o piadina Frutta fresca di stagione</b>	<u>**Prosciutto crudo e melone</u>
<b>mercoledì</b>	<b>Pasta con verdure di stagione</b> (pasta con rucola e pomodorini – <u>pasta con pomodorini ciliegini e ricotta – pasta con zucca gialla – pasta con cavolfiore</u> ) <b>Pollo o tacchino</b> (es: <u>petti di pollo gustosi – spezzatino di tacchino con zucchine – petto di pollo o tacchino al forno – scaloppine latte e limone</u> ) <b>Patate arrosto e verdura cruda e/o cotta di stagione</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrone con orzo o pastina</b> (o <u>minestra di riso agli asparagi</u> ) <b>Baccalà**</b> (es: <u>baccalà alla pizzaiola - baccalà alla messinese</u> ) <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b> (es:mela)	<u>**Baccalà arrosto e insalata</u>
<b>giovedì</b>	<b>Riso e ceci oppure Polenta con legumi</b> <b>Formaggio</b> <b>Verdura cruda e/o cotta di stagione</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Pastina in brodo vegetale</b> <b>Frittata con verdure / uovo sodo</b> <b>Carote lesse**</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>	<u>**Melanzane al funghetto</u>
<b>venerdì</b>	<b>Pasta con ragù vegetale</b> <b>Pesce</b> (es:filetti di merluzzo al forno con pomodorini e olive) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di verdure con pastina</b> <b>Pizza Bianca o Rossa</b> <b>Formaggio</b> (ricotta o mozzarella) <b>Verdura cotta</b> <b>Frutta cotta</b> (es. mela)	
<b>sabato</b>	<b>Gnocchi al ragù di carne</b> (o Gnocchi di semolino) <b>Verdure gratinate</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di fagioli con pastina*</b> <b>Polpettone di verdura*</b> <b>Insalata</b> <b>Pane Frutta fresca di stagione</b>	<u>**Pasta con sugo di piselli o fave (es: ditalini con fave piselli e carciofi)</u>
<b>domenica</b>	<b>Tagliatelle con sugo di pesce</b> <b>Pesce gratinato</b> <b>Verdura cruda mista</b> <b>Pane</b> <b>Dolce: Crostata o torta di mele o gelato (est.)</b>		<b>Pasta in brodo vegetale</b> <b>Cosce di pollo al forno</b> <b>Verdura cotta</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b>	

Il Dirigente Medico Responsabile  
 U.O.S. Igiene della Nutrizione  
 Dr.ssa Elsa Ravaglia

**MENU' CASA DI RIPOSO (marzo 2025)**
**(3° settimana)**

	PRANZO	Variante per periodo estivo	CENA	Variante per periodo estivo
<b>lunedì</b>	<b>Pasta con verdure di stagione</b> (es: <u>pasta alla crema di zucchine e porri</u> – <u>pasta con crema di porri</u> – <u>pasta con ricotta e zucchine</u> - <u>pasta alla siciliana</u> ) <b>Petto di pollo o tacchino</b> (es: petto di pollo alla griglia -- <u>petto di pollo alla salvia</u> - <u>scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo</u> – <u>bocconcini di tacchino</u> – <u>petto di tacchino al forno</u> - <u>petto di pollo al latte</u> – <u>pollo in crema di lattuga</u> – <u>spezzatino di tacchino con zucchine</u> – <u>petti di pollo gustosi</u> - <u>scaloppine di pollo latte e limone</u> ) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane - Frutta fresca di stagione</b>		<b>Pastina in brodo vegetale o in brodo di pesce</b> <b>Pesce</b> (es: <u>crocchette di pesce</u> – <u>crocchette di pesce con spinaci</u> - <u>hamburger di pesce</u> ) <b>Verdura cotta mista di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b> (es: pere)	
<b>martedì</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Lenticchie con salsiccia</b> <b>Insalata</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di verdura con pastina</b> <b>Ricotta</b> <b>Verdure gratinate al forno</b> (es: <u>teglia di zucchini e pomodori</u> - <u>spinaci al gratin</u> - finocchi gratinati – cavolfiore gratinato) <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b>	
<b>mercoledì</b>	<b>Risotto con verdure</b> (es: <u>risotto con zucca gialla</u> – <u>risotto con porri</u> – <u>risotto con cavolfiore</u> ) <b>Pesce</b> (es: <u>rosette di merluzzo al forno</u> – <u>merluzzo al piatto</u> - <u>spezzatino di palombo</u> ) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrone con pastina</b> <b>Frittata con verdure</b> (es: <u>frittata con porri</u> – <u>frittata con cipolle</u> )** <b>Verdura cotta mista</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	<b>** <u>Frittata con peperoni</u></b> <b><u>Frittata con fiori di zuccina</u></b>
<b>giovedì</b>	<b>Pasta al sugo di verdure</b> (es: <u>pasta con zucchine e basilico</u> ) <b>Polpettone (o polpettine) in bianco o con pomodoro</b> <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di verdura</b> <b>Pizza bianca</b> <b>Affettati misti</b> (es. prosciutto crudo, mortadella, salame e lonza) <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	
<b>venerdì</b>	<b>Pasta con sugo di asparagi**</b> (es: <u>pasta con zucchine</u> – <u>orecchiette con broccoletti</u> – <u>pasta al cavolfiore</u> ) <b>Pesce</b> (es: <u>filetti di sogliola dorati</u> - <u>riccioli di sogliola</u> - <u>filetto di persico al pomodoro</u> ) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	<b>**Spaghetti con pesto fresco</b>	<b>Pasta in brodo vegetale</b> <b>Involtni o fettine alla pizzaiola o spezzatino</b> (es: <u>involtini alla cacciatora</u> – <u>involtini al carciofo</u> ) ** <b>Verdura cotta mista di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	<b>** <u>Involtini di vitello agli asparagi</u></b>
<b>sabato</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Formaggio</b> (es. scamorza) <b>Verdura cotta e/o cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrina in brodo vegetale</b> <b>Scaloppina di carne bianca</b> <b>Insalata/ Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	
<b>domenica</b>	<b>Tortellini in brodo di carne</b> <b>Lesso con salsa verde</b> <b>Insalata / Verdura di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Dolce: Crostata o torta di mele o gelato (est.)</b>		<b>Crema di verdure con pastina</b> (es: <u>crema di zucchine</u> - <u>zuppa di spinaci, patate e piselli</u> ) <b>Pesce al vapore</b> <b>Verdura cruda e/o cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b> (es: mele)	

Il Dirigente Medico Responsabile  
 U.O.S. Igiene della Nutrizione  
 Dr.ssa Elsa Ravaglia

	PRANZO	Varianti per periodo estivo	CENA	Varianti per periodo estivo
<b>lunedì</b>	Pasta al pomodoro Uovo sodo Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Minestra in brodo vegetale (es: <u>minestrina di sedano e patate con orzo</u> - <u>crema di zucca con orzo</u> - <u>crema di carote con riso</u> ) Pesce al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	
<b>martedì</b>	Pasta con sugo di legumi (es: <u>pasta con sugo di fagioli</u> , pasta con sugo di ceci, pasta con sugo di lenticchie) Formaggio (es: caciotta) Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Pastina in brodo vegetale Pollo alla cacciatora ** Verdura cruda di stagione Pane Frutta cotta (es.pera)	<b>**Pollo ai peperoni</b>
<b>mercoledì</b>	Pasta con verdure (es: <u>fusilli alla rucola e pomodorini</u> – <u>farfalle con ciliegini e ricotta</u> ) Prosciutto cotto o Fagioli all'uccelletto Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Pastina in brodo vegetale Pesce in pizzaiola** Puré di patate** Verdura cruda e/o cotta Pane Frutta fresca di stagione	<b>** pesce arrosto con patate</b>
<b>giovedì</b>	Pasta al pomodoro Pollo (es: cosce di pollo disossate o fusi di pollo al forno) Verdura cruda e/o cotta di stagione Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione		Passato di verdure con orzo o pasta Frittata con verdure (es: <u>f. con zucchine</u> )** Insalata Pane Frutta cotta (es:pere)	<b>**F. con peperoni e patate – F. con fagiolini e patate - F. con melanzane</b>
<b>venerdì</b>	Risotto con verdure (es: : risotto con spinaci - <u>risotto con carote</u> – <u>risotto con bietole</u> – <u>risotto con porri</u> – <u>risotto con zucchine</u> ) Pesce (es: <u>pesce gratinato al forno</u> - <u>sogliola alla fiorentina</u> - <u>filetto di persico al vapore</u> ) Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione		Minestrone con pasta Prosciutto crudo Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	
<b>sabato</b>	Pasta con sugo di pesce Polpettone di tonno *** Verdura cotta di stagione*** Pane Frutta fresca di stagione	<b>** Pasta con pesto - Rigatoni con menta e pecorino - Spaghetti al pomodoro crudo e pecorino</b> <b>***insalata di tonno e fagioli</b>	Crema di legumi Pizza della casa Insalata e/o verdura di stagione Frutta cotta (es. mela)	
<b>domenica</b>	Tagliatelle al <u>ragù di carne</u> Coniglio (es: <u>coniglio mille profumi</u> – <u>coniglio con olive</u> – coniglio arrosto) oppure Cose di pollo al forno Insalata Pane Dolce: Crostata o torta di mele o gelato (est.)		Riso in brodo vegetale Formaggio (es: fontina - asiago) Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione	

Il Dirigente Medico Responsabile  
U.O.S. Igiene della Nutrizione  
Dr.ssa Elsa Ravaglia

	PRANZO	Variante per periodo estivo	CENA	Variante per periodo estivo
<b>lunedì</b>	<b>Pasta alla puttanesca o polenta al pomodoro e parmigiano</b> <b>Petto di pollo</b> (es: <u>petti di pollo gustosi</u> – <u>petto di pollo o tacchino al forno</u> – <u>scaloppina latte e limone</u> ) <b>Verdura cotta di stagione</b> (es: <u>insalata scarola ripassata in padella</u> ) <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrone con pastina</b> <b>Frittata con verdure</b> <b>Verdura cotta e/o cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	
<b>martedì</b>	<b>Risotto con verdure</b> (es: <u>risotto con carciofi</u> – <u>risotto con bietole</u> - <u>risotto con zucca gialla</u> ) <b>Pesce</b> (es: <u>merluzzo porri e latte</u> - <u>pesce al forno con pomodoro</u> – <u>riccioli di sogliola</u> – <u>platessa al forno con dadolata di pomodoro e basilico</u> ) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di verdura con pastina</b> <b>Pizza rossa o bianca</b> <b>Prosciutto cotto</b> <b>Verdura cotta</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	
<b>mercoledì</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Coniglio disossato al forno oppure tacchino al forno</b> <b>Patate arrosto</b> <b>Verdura cotta e/o cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Passato di verdure con riso</b> (o orzo) <b>Pesce</b> (es: <u>pesce lesso</u> – <u>cernia con pomodorini e olive</u> – <u>coda di rospo agli ortaggi</u> – <u>filetti di nasello con verdure</u> ) <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b> (es.mela)	
<b>giovedì</b>	<b>Pasta al pesto fresco</b> <b>Polpettone di legumi</b> <b>Verdura cruda di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Crema di verdure con pastina o riso</b> (es: <u>crema di carote</u> – <u>crema di zucchine</u> – <u>crema di verdura</u> – <u>minestra verde</u> – <u>crema di zucca con orzo e riso</u> – <u>vellutata di zucchine</u> – <u>pasta e patate</u> ) <b>Formaggio</b> (es: <u>mozzarella</u> o <u>ricotta</u> ) <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	
<b>venerdì</b>	<b>Pasta con verdure di stagione</b> <b>Pesce</b> (es: <u>sogliole nido di rondine</u> – <u>merluzzo alla marinara</u> ) <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrina in bianco</b> <b>Omelette alle verdure</b> <b>Insalata</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b> (es: <u>mele</u> )	
<b>sabato</b>	<b>Pasta con sugo di tonno</b> <b>Formaggio</b> <b>Verdura cruda/cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>		<b>Minestrina in brodo vegetale</b> <b>Scaloppine con funghi trifolati**</b> <b>Pane</b> <b>Frutta fresca di stagione</b>	<b>**Scaloppine con zucchine trifolate</b>
<b>domenica</b>	<b>Passatelli in brodo di carne</b> <b>Lesso con salsa verde</b> <b>Insalata</b> <b>Pane</b> <b>Dolce: Crostata o torta di mele o gelato</b> (est)		<b>Pappa con pomodoro</b> <b>Pesce</b> (es: <u>filetti di sogliola al cartoccio alle erbe aromatiche</u> ) <b>Verdura cotta di stagione</b> <b>Pane</b> <b>Frutta cotta</b>	

Il Dirigente Medico Responsabile  
U.O.S. Igiene della Nutrizione  
Dr.ssa Elsa Ravaglia