

*****CASA DI RIPOSO Giovanni Paolo II CITTA' di BOLLATE *****

MENU OSPITI

VARIANTE STAGIONALE: INVERNO 2021/2022

1^ SETTIMANA

| <i>Giorno</i> | <i>Servizio</i> | <i>Primo Piatto</i> | <i>Secondo Piatto</i> | <i>Contorno</i> |
|------------------|-----------------|--|---|---|
| Lunedì | PRANZO | <i>Pasta zucchine e Speck</i> | **Cosce di pollo al forno | **Patate |
| | CENA | <i>Riso e **prezzemolo</i> | <i>Prosciutto cotto</i> | <i>*Spinaci</i> |
| Martedì | PRANZO | <i>Pasta alla ligure</i> | <i>*Bastoncini di merluzzo</i> | <i>*Tris di verdure saltate</i> |
| | CENA | <i>Passato di *verdure</i> | <i>Frittata con **verdure</i> | <i>*Carote al prezzemolo</i> |
| Mercoledì | PRANZO | **Pasta alla Norma | <i>*Hamburger di manzo</i> | <i>*Erbette</i> |
| | CENA | <i>Zuppa di lenticchie con pasta</i> | <i>Crocchette di ricotta e uova</i> | <i>*Broccoli</i> |
| Giovedì | PRANZO | <i>Pasta al pesto di *zucchine</i> | <i>Scaloppa di pollo al limone</i> | <i>* Fagiolini</i> |
| | CENA | <i>Crema di **carote</i> | <i>Primo sale</i> | <i>*Zucchine trifolate</i> |
| Venerdì | PRANZO | <i>Spaghetti/Pasta al pomodoro e *basilico</i> | <i>*Fettuccine di Totano panate</i> | <i>Insalata mista</i> |
| | CENA | <i>*Tortellini/ravioli in brodo</i> | <i>Affettato di Tacchino arrosto</i> | <i>*Piselli stufati</i> |
| Sabato | PRANZO | <i>Pasta al ragù di *verdure</i> | <i>*Polpette di manzo dorate al forno</i> | <i>*Carote agli aromi e olio EVO</i> |
| | CENA | <i>Vellutata di patate e *zucca con pasta</i> | <i>Formaggio caprino</i> | <i>*Pomodori aromatizzati all'origano</i> |
| Domenica | PRANZO | <i>*Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia</i> | <i>*Bruscitt</i> | <i>Polenta</i> |
| | CENA | <i>*Minestrone con riso</i> | <i>*Polpettine di pollo al vino bianco in umido</i> | <i>*Biete coste</i> |

*prodotto surgelato

** Il prodotto potrebbe essere surgelato se non disponibile fresco

Alternative

| <i>Primi Piatti</i> | <i>Secondi Piatti</i> | <i>Contorni</i> | <i>Frutta/Dessert</i> |
|---------------------|---------------------------------|----------------------|---|
| Pastina in brodo | Pollo lesso / tonno | Insalata di stagione | Frutta di stagione *(sempre presente) |
| Pasta olio | Prosciutto cotto | Purè | Frutta cotta |
| Riso olio | Formaggio del giorno- CRESCENZA | | Frutta frullata |
| Semolino | Frullato di carne o pesce | | Budino o yogurt |

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Per gli eventuali pasti destinati ai Sigg.ri Ospiti della struttura le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al Personale in servizio

***** CASA DI RIPOSO Giovanni Paolo II CITTA' di BOLLATE *****

MENU OSPITI

VARIANTE STAGIONALE: INVERNO 2021/2022

2^ SETTIMANA

| Giorno | Servizio | Primo Piatto | Secondo Piatto | Contorno |
|------------------|-----------------|--|--|--|
| Lunedì | PRANZO | <i>Pasta al pesto</i> | <i>*Polpettine di manzo in umido</i> | <i>*Zucchine al forno</i> |
| | CENA | <i>*Raviolini in brodo</i> | <i>Involtini di prosciutto e formaggio</i> | <i>**Patate al vapore</i> |
| Martedì | PRANZO | <i>Risotto al Grana Padano</i> | <i>*Filetto di merluzzo dorato al forno</i> | <i>*Carote all'olio EVO</i> |
| | CENA | <i>Minestra di pasta e patate</i> | <i>Hamburger al forno</i> | <i>*Finocchi all'olio</i> |
| Mercoledì | PRANZO | <i>Pasta alla mediterranea ** (zucchine e melanzane)</i> | <i>*Scaloppina di pollo</i> | <i>*Bieta erbetta</i> |
| | CENA | <i>*Riso e prezzemolo in brodo</i> | <i>*Mozzarella</i> | <i>*Pomodori e mais</i> |
| Giovedì | PRANZO | <i>*Gnocchi al pomodoro e basilico</i> | <i>Spezzatino di lonza con **verdure</i> | <i>*Piselli</i> |
| | CENA | <i>Pasta e ceci</i> | <i>Involtini di prosciutto cotto e formaggio gratinati</i> | <i>*Cavolfiori e broccoli all'olio</i> |
| Venerdì | PRANZO | <i>Pasta ai *frutti di mare</i> | <i>*Trancio di verdesca alla pizzaiola</i> | <i>*Fagiolini</i> |
| | CENA | <i>Crema di *zucchine con crostini</i> | <i>Prosciutto cotto</i> | <i>*Carotine baby</i> |
| Sabato | PRANZO | <i>Pizza</i> | <i>Wurstel al forno</i> | <i>**Patate al forno</i> |
| | CENA | <i>*Minestra di *verdure con pasta</i> | <i>Formaggio Emmetal</i> | <i>*Spinaci</i> |
| Domenica | PRANZO | <i>*Pasta al pomodoro e ricotta</i> | <i>Scaloppina di lonza ai *funghi</i> | <i>*Melanzane trifolate</i> |
| | CENA | <i>Vellutata di *zucca e **patate</i> | <i>Tacchino arrosto freddo</i> | <i>*Coste</i> |

*prodotto surgelato

** Il prodotto potrebbe essere surgelato se non disponibile fresco

Alternative

| Primi Piatti | Secondi Piatti | Contorni | Frutta/Dessert |
|---------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Pastina in brodo | Pollo lesso / tonno | Insalata di stagione | Frutta di stagione |
| Pasta olio | Prosciutto cotto | Purè | Frutta cotta |
| Riso olio | Formaggio del giorno- CRESCENZA | | Frutta frullata |
| Semolino | Frullato di carne o pesce | | Budino o yogurt |

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Per gli eventuali pasti destinati ai Sigg.ri Ospiti della struttura le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al Personale in servizio

| <i>Giorno</i> | <i>Servizio</i> | <i>Primo Piatto</i> | <i>Secondo Piatto</i> | <i>Contorno</i> |
|------------------|-----------------|---|--|---|
| Lunedì | PRANZO | <i>Pasta all'Amatriciana</i> | <i>Pollo al forno</i> | <i>*Piselli al prosciutto</i> |
| | CENA | <i>Passato di *verdure con riso</i> | <i>Formaggio spalmabile</i> | <i>*Carote prezzemolate</i> |
| Martedì | PRANZO | <i>Risotto mantecato allo stracchino</i> | <i>*Bastoncini di merluzzo</i> | <i>*Pomodori</i> |
| | CENA | <i>Pasta e fagioli borlotti(minestra di legumi)</i> | <i>Brie in crosta di *sfoglia</i> | <i>*Erbette</i> |
| Mercoledì | PRANZO | <i>Pasta ai broccoli e acciughe</i> | <i>**Petto di pollo al burro e salvia</i> | <i>**Peperoni e patate al forno</i> |
| | CENA | <i>Minestra con *verdure, legumi e farro</i> | <i>*Torta salata con ricotta e verdure</i> | <i>*Fagiolini saltati all'olio e **prezzemolo</i> |
| Giovedì | PRANZO | <i>Pasta al ragù (**carne trita)</i> | <i>Rotolo di frittata</i> | <i>Patate lesse all'olio e origano</i> |
| | CENA | <i>Crema di *spinaci</i> | <i>Emmental</i> | <i>*Zucchine al forno</i> |
| Venerdì | PRANZO | <i>Pasta al sugo di tonno</i> | <i>*Fettuccine di Totano in umido</i> | <i>*Piselli</i> |
| | CENA | <i>Vellutata di cipolle e patate</i> | <i>*Cordonbleu di pollo</i> | <i>*Macedonia di verdure</i> |
| Sabato | PRANZO | <i>Pennette al pesto di **melanzane e basilico</i> | <i>*Brasato</i> | <i>Polenta</i> |
| | CENA | <i>Riso al **prezzemolo</i> | <i>Prosciutto cotto e caciotta</i> | <i>*Cavolfiori</i> |
| Domenica | PRANZO | <i>*Lasagna alla bolognese</i> | <i>Spezzatino di tacchino con **patate</i> | <i>*Verdure cotte</i> |
| | CENA | <i>Zuppa di *verdure</i> | <i>Ricottina gratinata su cestino di spinaci</i> | <i>*Zucchine</i> |

*prodotto surgelato

** Il prodotto potrebbe essere surgelato se non disponibile fresco

Alternative

| <i>Primi Piatti</i> | <i>Secondi Piatti</i> | <i>Contorni</i> | <i>Frutta/Dessert</i> |
|---------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Pastina in brodo | Pollo lesso / tonno | Insalata di stagione | Frutta di stagione |
| Pasta olio | Prosciutto cotto | Purè | Frutta cotta |
| Riso olio | Formaggio del giorno- CRESCENZA | | Frutta frullata |
| Semolino | Frullato di carne o pesce | | Budino o yogurt |

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Per gli eventuali pasti destinati ai Sigg.ri Ospiti della struttura le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al Personale in servizio

| <i>Giorno</i> | <i>Servizio</i> | <i>Primo Piatto</i> | <i>Secondo Piatto</i> | <i>Contorno</i> |
|------------------|-----------------|---|---|--|
| Lunedì | PRANZO | Pasta ai formaggi | Gateau di patate con prosciutto e formaggio | *Broccoli |
| | CENA | Riso con *piselli | Affettato misto | *Erbette |
| Martedì | PRANZO | Pasta al pomodoro e ricotta | Filetto di *merluzzo agli aromi gratinato | *Zucchine al forno |
| | CENA | Minestra di *verdure con pasta | Formaggio Briè | *Finocchi all'olio EVO |
| Mercoledì | PRANZO | Risotto con salsiccia e zafferano | **Cosce di pollo alla cacciatora | *Patate al forno |
| | CENA | Pasta e lenticchie | Mortadella | *Spinaci |
| Giovedì | PRANZO | *Gnocchi di patate al pomodoro e basilico | Zucchine ripiene con ricotta | Cavolfiori gratinati |
| | CENA | Crema di *verdure con crostini | Uova sode in umido con *piselli | *Carote all'olio EVO |
| Venerdì | PRANZO | Gnocchetti sardi ai *frutti di mare | *Filetto di merluzzo all'olio EVO e limone | *Biete coste |
| | CENA | Crema di **patate e carote | Frittata alle **verdure | **Zucchine trifolate |
| Sabato | PRANZO | *Pasta al ragù di **verdure | *Cordonbleu di pollo | *Fagiolini all'olio EVO e **prezzemolo |
| | CENA | Vellutata di **zucca e patate con pasta | Prosciutto crudo | *Macedonia di verdure |
| Domenica | PRANZO | *Tortellini in salsa Aurora | Salsicette con verze | * Polenta |
| | CENA | Passato di *verdure con pasta | Tacchino freddo arrosto affettato | *Finocchi gratinati |

*prodotto surgelato

** Il prodotto potrebbe essere surgelato se non disponibile fresco

Alternative

| <i>Primi Piatti</i> | <i>Secondi Piatti</i> | <i>Contorni</i> | <i>Frutta/Dessert</i> |
|---------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------|
| Pastina in brodo | Pollo lessso / tonno | Insalata di stagione | Frutta di stagione |
| Pasta olio | Prosciutto cotto | Purè | Frutta cotta |
| Riso olio | Formaggio del giorno- CRESCENZA | | Frutta frullata |
| Semolino | Frullato di carne o pesce | | Budino o yogurt |

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Per gli eventuali pasti destinati ai Sigg.ri Ospiti della struttura le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al Personale in servizio