



/menù invernale – 1^a settimana

A.S.P. Stati Uniti d'America – Villa Santina



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e olive	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù SV	Passato di verdure	Risotto alle verdure SV	Pasta al gorgonzola	Spaetzle al burro e salvia
	Bastoncini di merluzzo*	Polpette di bovino* al forno	Uova prezzemolate	Cotechino	Seppioline*	Polpette di bovino al vapore*	Hamburger al forno SV
	Spinaci* al burro	Cavolfiori al vapore*	Patate al vapore SV	Verze stufate	*Piselli in umido	Carote all'aglio SV	Peperonata
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Strudel di mele / Budino
Cena	Pastina in brodo	Minestrone di verdure*	Zuppa di fagioli	Semolino in brodo	Crema di patate	Minestra di ceci	Vellutata di carote SV
	Ricotta	Trancio di pizza margherita	Spezzatino di tacchino SV	Gorgonzola	Scaloppa di suino SV ai funghi	Mortadella	Affettati misti
	Patate al forno	Finocchi* gratinati	Erbette rosse in insalata	Fagiolini al vapore*	Biete erbe al vapore*	Broccoli gratinati	Patate prezzemolate SV
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo Prosciutto cotto, stracchino, montasio

Alternative fisse al contorno Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 23/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 2^a settimana

A.S.P. Stati Uniti d'America – Villa Santina



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta ai broccoli e gorgonzola DOP	Minestrone di *verdure con riso	Pasta al ragù SV	Pasta al tonno e pomodoro	Pasta alla panna e prosciutto	Risotto alla zucca e pancetta	Gnocchi alla romana*
	Brasato di bovino al vino rosso SV	Frico di patate con polenta	Würstel al forno	Scaloppa di pollo SV	Seppioline* con patate	Porchetta al forno SV	Salsiccia al forno
	Carote al burro SV	Cavolo cappuccio	Verze stufate con pancetta	Zucchine trifolate SV	Piselli al vapore*	Carote al latte SV	Patate in tecia SV con cipolle
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Crostata all'albicocca* / Budino
Cena	Crema di spinaci con riso	Zuppa di ceci	Pancotto	Vellutata di zucca con riso	Crema di porri	Crema di *cavolfiori	Zuppa di fagioli
	Salame	Bastoncini di merluzzo al forno*	Uova strapazzate con Grana Padano DOP	Montasio DOP	Hamburger ai ferri*	Brie	Spezzatino di tacchino alla senape SV
	Finocchi gratinati SV	Erbette rosse al vapore	Broccoli	Patate sabbiose SV	Cavolfiori	*Fagiolini prezzemolati	Biete erbette* al vapore
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo Prosciutto cotto, stracchino, montasio

Alternative fisse al contorno Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 23/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 3^a settimana

A.S.P. Stati Uniti d'America – Villa Santina



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Risotto con speck IGP e funghi	Pasta al ragù di carne SV	Risotto alla parmigiana	*Gnocchi al pomodoro	Passato di verdure	Crespelle ai funghi*
	*Burger di manzo alla valdostana	Straccetti di tacchino SV	Emmenthal	Cotechino	Uova prezzemolate	Spezzatino di bovino SV al pomodoro	Fettina di suino alla pizzaiola SV
	Zucchine* trifolate	Spinaci* all'aglio	Patate al forno	Purè di patate	Peperonata	Sedano rapa al forno	Carote trifolate SV
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Strudel di mele / Budino
Cena	Minestrone di *verdure con riso	Crema di patate	Pastina in brodo	Pappa al pomodoro	Zuppa di carote	Vellutata di zucca	Minestrone di lenticchie
	Robiola	Mortadella	Filetto di *merluzzo gratinato	Petto di pollo al vino bianco SV	Trancio di pizza margherita	*Polpette di bovino al sugo	Prosciutto
	Taccole* al vapore	Fagioli all'uccelletto	*Spinaci al burro	Cavolfiori gratinati	Piselli*	Patate prezzemolate SV	Finocchi al vapore SV
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo Prosciutto cotto, stracchino, montasio

Alternative fisse al contorno Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 23/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù invernale – 4^a settimana

A.S.P. Stati Uniti d'America – Villa Santina



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta al ragù di carne SV	Minestrone di verdure SV	Pasta al pomodoro	Pasta al San Daniele DOP	Risotto ai *funghi	Lasagne* salsiccia e radicchio
	Petto di pollo / tacchino alla senape SV	Prosciutto cotto	Frico di patate con polenta	Wurstel al forno*	Polpettone di suino	Porchetta SV	Tacchino agli aromi
	Peperonata*	Spinaci al burro*	Fagiolini prezzemolati	Verze stufate	Zucchine* trifolate	Finocchi* gratinati	Patate prezzemolate
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta allo yogurt / Budino
Cena	Tortellini di carne in brodo	Crema di patate	Zuppa di ceci	Vellutata di porri	Pancotto	Vellutata di spinaci*	Minestrone di verdure SV con riso
	Emmenthal	Brasato di bovino al sugo SV	Involtino di prosciutto cotto e asiago DOP	Bastoncini di merluzzo*	Trancio di pizza margherita	Uova al funghetto	Ricotta
	Taccole*	Cavolfiori* gratinati	Erbette rosse gratinate	Patate al vapore	Biete erbette* al Grana Padano DOP	Fagiolini* al pomodoro	Carote al burro SV
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

Alternative fisse al primo Pasta/riso al pomodoro, pasta/riso all'olio, pastina in brodo vegetale

Alternative fisse al secondo Prosciutto cotto, stracchino, montasio

Alternative fisse al contorno Verdura cruda di stagione

Alternative fisse al pane Pane integrale, purea di patate

Legenda:

BIO prodotto / piatto biologico **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **E** piatto etnico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 23/01/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area