

Casa di Riposo Feltrinelli O.N.L.U.S.



Menù Tipo

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Pasta al pomodoro	Risotto ai carciofi*	Pasta all'amatriciana	Spaghetti alla siciliana	Pasta al tonno	Gnocchi alla romana gratinati*	Lasagne al forno*
Lombino tonnato	Fuselli di pollo alla cacciatora	Scaloppe di pollo	Cordon bleu al prosciutto*	Merluzzo al forno*	Porchetta di suino	**piatto unico**
Spinaci lessati*	Patate fresche lessate	Piselli alla francese*	Carote stufate*	Piselli in umido*	Fagiolini burro e grana*	Finocchio gratinato*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
CENA						
Zuppa di legumi*	Pastina in brodo di carne	Minestrone*	Crema di cipolle*	Crema di zucchine*	Minestra di verdure*	Pastina in brodo di carne
Minestrina	Minestrina in brodo vegetale	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina in brodo vegetale
Salumi misti	Frittata	Caprese	Involtoni al prosciutto	Tonno	Polpettone di tacchino	Salumi misti
Zucchine fresche	Carote*	Fagioli di cannellini stufati	Zucchine fresche lessate	Patate fresche lessate	Bietole*	Carote lessate*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Pranzo	Pasta in brodo di carne	Cena	Pasta in brodo di carne
	Pasta/Riso in bianco		Pasta al pomodoro
	Purè		Purè
	Insalata mista		Insalata mista
	Macinata di carne		Macinata di carne
	Formaggi		Formaggi
	Piatto unico		Piatto unico
	Mele mousse		Mele mousse
	Frutta di stagione		Frutta di stagione
	Frutta cotta		Frutta cotta

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

I piatti contrassegnati con * possono contenere materie prime surgelate all'origine.

Casa di Riposo Feltrinelli O.N.L.U.S.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Pasta al pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Pasta alle verdure*	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta alla marinara*	Pasta al ragù	Tortelloni ricotta e spinaci*
Polpettone di verdure*	Pollo al forno	Salsiccia al forno	Scaloppina di pollo al vino bianco	Limanda alla livornese*	Cotoletta di tacchino al forno	Lombino tonnato
Fagiolini in umido*	Piselli in umido*	Polenta	Carote all'olio	Spinaci alla parmigiana*	Fagiolini al vapore*	Zucchine fresche
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
CENA						
Crema di legumi*	Passato di verdura*	Crema di funghi con crostini*	Crema di cipolle	Crema di patate	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*
Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina in brodo vegetale	Minestrina
Formaggi misti	Pizza Margherita*	Salumi misti	Caprese	Insalata di pollo in salsa di limone	Gorgonzola	Frittata con le verdure*
Patate fresche lessate	Zucchine fresche lessate	Finocchi lessati*	Fagiolini al vapore*	Melanzane a funghetto*	Polenta	Finocchi lessati*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Pranzo	Pasta in brodo di carne	Cena	Pasta in brodo di carne
	Pasta/Riso in bianco		Pasta al pomodoro
	Purè		Purè
	Insalata mista		Insalata mista
	Macinata di carne		Macinata di carne
	Formaggi		Formaggi
	Piatto unico		Piatto unico
	Mele mousse		Mele mousse
	Frutta di stagione		Frutta di stagione
	Frutta cotta		Frutta cotta

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

I piatti contrassegnati con * possono contenere materie prime surgelate all'origine.

Casa di Riposo Feltrinelli O.N.L.U.S.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Riso con zucchine fresche	Pasta alla bolognese	Pasta speck e funghi*	Pasta alla pizzaiola	Pasta tonno e piselli*	Pasta alle melanzane*	Cannelloni al forno*
Polpettone di carni bianche	Lonza al forno	Cordon bleu*	Fettine di pollo al curry	Fil. Di platessa impanato*	Tortino di verdure*	Scaloppine di pollo
Fagiolini*	Cavolfiore lessato*	Finocchi alla crema*	Patate fresche al rosmarino	Bietola lessata*	Spinaci lessati*	Fagiolini al vapore*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
CENA						
Minestrone*	Crema di cipolle e sedano*	Zuppa d'orzo	Passato di verdura*	Pasta e fagioli	Crema di zucchine*	Minestrone*
Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina
Rotolo di frittata con formaggio e piselli*	Tonno	Salumi misti	Formaggi misti	Porchetta	Pizza	Formaggi misti
Fagioli cannellini	Spinaci al vapore*	Melanzane fresche gratinate	Carote lessate*	Zucchine fresche gratinate	Broccoli lessati*	Fagioli cannellini
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Pranzo	Pasta in brodo di carne	Cena	Pasta in brodo di carne
	Pasta/Riso in bianco		Pasta al pomodoro
	Purè		Purè
	Insalata mista		Insalata mista
	Macinata di carne		Macinata di carne
	Formaggi		Formaggi
	Piatto unico		Piatto unico
	Mele mousse		Mele mousse
	Frutta di stagione		Frutta di stagione
	Frutta cotta		Frutta cotta

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

I piatti contrassegnati con * possono contenere materie prime surgelate all'origine.

Casa di Riposo Feltrinelli O.N.L.U.S.



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Pasta pancetta e funghi*	Pasta con prosciutto e piselli*	Pasta pomodoro e basilico	Pasta con le verdure*	Riso alla parmigiana	Tortellini burro e salvia*	Lasagne al forno*
Polpettone di tonno	Scaloppina di tacchino ai funghi*	Petto di pollo ai carciofi*	Fusi di pollo arrosto	Fil. Di merluzzo gratinato*	Lonza agli aromi	**piatto unico**
Bietola lessate*	Zucchine fresche gratinate	Patate fresche al vapore	Broccoli*	Melanzane fresche gratinate	Patate arrosto*	Fagioli in umido*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
CENA						
Crema di patate*	Pastina in brodo di carne	Minestra con fagioli*	Zuppa paesana	Minestra di verdure*	Crema di zucchini*	Passato di verdura*
Minestrina	Minestrina in brodo vegetale	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina
Insalata di pollo	Lingua in salsa verde*	Salumi misti	Involtni al prosciutto	Mozzarella e pomodori	Pollo lessato alle olive	Salumi misti
Piselli al prezzemolo*	Finocchi lessati*	Carote al burro*	Melanzane fresche trifolate	Spinaci alla parmigiana*	Cavolfiore gratinato*	Finocchi*
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Pranzo	Pasta in brodo di carne	Cena	Pasta in brodo di carne
	Pasta/Riso in bianco		Pasta al pomodoro
	Purè		Purè
	Insalata mista		Insalata mista
	Macinata di carne		Macinata di carne
	Formaggi		Formaggi
	Piatto unico		Piatto unico
	Mele mousse		Mele mousse
	Frutta di stagione		Frutta di stagione
	Frutta cotta		Frutta cotta

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

I piatti contrassegnati con * possono contenere materie prime surgelate all'origine.