

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



Menù Tipo

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Sabato

Domenica

PRANZO

Pasta al pomodoro

Lombino tonnato

Spinaci lessati*

Frutta fresca

Risotto ai carciofi*

Fuselli di pollo alla cacciatora

Patate fresche lessate

Frutta fresca

Pasta all'americana

Scaloppe di pollo

Piselli alla francese*

Frutta fresca

Spaghetti alla siciliana

Cordon bleu al prosciutto*

Carote stufate*

Frutta fresca

Pasta al tonno

Merluzzo al forno*

Piselli in umido*

Frutta fresca

Gnocchi alla romana gratinati*

Porchetta di suino

Fagiolini burro e grana*

Frutta fresca

Lasagne al forno*

piatto unico

Finocchio gratinato*

Frutta fresca

CENA

Zuppa di legumi*

Minestrina

Salumi misti

Zucchine fresche

Frutta fresca

Pastina in brodo di carne

Minestrina in brodo vegetale

Frittata

Carote*

Frutta fresca

Minestrone*

Minestrina

Caprese

Fagioli di cannellini stufati

Frutta fresca

Crema di cipolle*

Minestrina

Involtini al prosciutto

Zucchine fresche lessate

Frutta fresca

Crema di zucchine*

Minestrina

Tonno

Patate fresche lessate

Frutta fresca

Minestra di verdure*

Minestrina

Polpettone di tacchino

Bietole*

Frutta fresca

Pastina in brodo di carne

Minestrina in brodo vegetale

Salumi misti

Carote lessate*

Frutta fresca

Pranzo

Cena

Pasta in brodo di carne

Pasta/Riso in bianco

Purè

Insalata mista

Macinata di carne

Formaggi

Piatto unico

Mele mousse

Frutta di stagione

Frutta cotta

Pasta in brodo di carne

Pasta al pomodoro

Purè

Insalata mista

Macinata di carne

Formaggi

Piatto unico

Mele mousse

Frutta di stagione

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*	Melanze 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 Polpettone di carni bianche Fagiolini* Frutta fresca	Pasta alla bolognese Lonza al forno Cavolfiore lessato* Frutta fresca	Pasta speck e funghi* Cordon bleu* Finocchi alla crema* Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Fettine di pollo al curry Patate fresche al rosmarino Frutta fresca	Pasta tonno e piselli* Fil. Di platessa impanato* Bietola lessata* Frutta fresca	Pasta alle melanzane* Tortino di verdure* Spinaci lessati* Frutta fresca	Cannelloni al forno* Scaloppine di pollo Fagiolini al vapore* Frutta fresca
---	--	--	---	---	---	--

CENA

Minestrone* Minestrina Rotolo di frittata con formaggio e piselli* Fagioli cannellini Frutta fresca	Crema di cipolle e sedano* Minestrina Tonno Spinaci al vapore* Frutta fresca	Zuppa d'orzo Minestrina Salumi misti Melanzane fresche gratinate Frutta fresca	Passato di verdura* Minestrina Formaggi misti Carote lessate* Frutta fresca	Pasta e fagioli Minestrina Porchetta Zucchine fresche gratinate Frutta fresca	Crema di zucchine* Minestrina Pizza Broccoli lessati* Frutta fresca	Minestrone* Minestrina Formaggi misti Fagioli cannellini 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* Polpettone di tonno Bietola lessate* Frutta fresca	Pasta con prosciutto e piselli* Scaloppina di tacchino ai funghi* Zucchine fresche gratinate Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo ai carciofi* Patate fresche al vapore Frutta fresca	Pasta con le verdure* Fusi di pollo arrosto Broccoli* Frutta fresca	Riso alla parmigiana Fil. Di merluzzo gratinato* Melanzane fresche gratinate Frutta fresca	Tortellini burro e salvia* Lonza agli aromi Patate arrosto* Frutta fresca	Lasagne al forno* **piatto unico** Fagioli in umido* Frutta fresca
CENA						
Crema di patate* Minestrina Insalata di pollo Piselli al prezzemolo* Frutta fresca	Pastina in brodo di carne Minestrina in brodo vegetale Lingua in salsa verde* Finocchi lessati* Frutta fresca	Minestra con fagioli* Minestrina Salumi misti Carote al burro* Frutta fresca	Zuppa paesana Minestrina Involtini al prosciutto Melanzane fresche trifolate Frutta fresca	Minestra di verdure* Minestrina Mozzarella e pomodori Spinaci alla parmigiana* Frutta fresca	Crema di zucchine* Minestrina Pollo lesso alle olive Cavolfiore gratinato* Frutta fresca	Passato di verdura* Minestrina Salumi misti Finocchi* 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.