



/menù autunnale - pranzo –

Istituto Rainerum – Salesiani Don Bosco

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|----------|--|---|---|--|---|
| 1 | Gnocchi alla romana* al pomodoro Passato di verdura* con cereali Sovracosce di pollo al rosmarino SV Carote con piselli* SV Cappucci julienne | Maccheroni alla pastora Zuppa di fagioli messicana Rotolo di frittata al formaggio e prosciutto o <i>Alternativa</i> ^o Fagiolini* prezzemolati Insalata verde con mais | Risotto alla crema di radicchio e formaggio Tortellini di carne in brodo vegetale Trancio di pizza* Margherita o alle *verdure Zucchine al forno SV Carote julienne | Orecchiette alla crema di *broccoli (e salsiccia*) Minestra d'orzo Cotoletta di tacchino impanata al forno con confettura Patate saltate SV Insalata verde e radicchio | Canederli agli spinaci* al burro e salvia Zuppa di lenticchie con crostini Filetto di trota* gratinata o <i>Alternativa</i> ^o Tris di verdura* (carote, patate, piselli) Insalata verde e rape rosse |
| 2 | Pasta alla pizzaiola Vellutata di carote e zucca* Hamburger* di bovino al forno Biete erbette* alle cipolle Carote julienne | Pasta alle zucchine* e pancetta Crema di broccoli* Arrosto di tacchino alla senape Patate arrosto SV Insalata verde e radicchio | Lasagne* al ragù di carne SV Zuppa provenzale (Francia: zuppa di verdure)* Strudel* di spinaci e ricotta o <i>Alternativa</i> ^o Carote prezzemolate SV Cappucci julienne | Risotto alla *zucca Crema di porri Wurstel di pollo e tacchino Patate fritte* al forno Insalata verde e mais | Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia Zuppa di *piselli Filetto di nasello* alla mugnaia (succo di limone e prezzemolo) o <i>Alternativa</i> ^o Fagiolini* al pomodoro Insalata verde e fagioli |
| 3 | Crespelle ai funghi* con besciamella Minestra di cannellini con pasta Fettina di tacchino alla pizzaiola SV Caponata (peperoni, zucchine, melanzane, patate e carote) SV Insalata verde con mais | Orecchiette al ragù di salsiccia ^o Crema di carote con riso Frittata alle verdure SV o <i>Alternativa</i> ^o Purè di patate Cappucci julienne | Pasta al pomodoro e tonno Passato di verdura* con cereali Medaglioni vegetali* con salsa allo Yogurt o <i>Alternativa</i> ^o Fagiolini* prezzemolati Carote julienne | Spaetzle di spinaci* con panna e prosciutto Vellutata di cavolfiori* Hamburger di tacchino al forno Patate arrosto SV Insalata verde e radicchio | Risotto alla crema di zafferano Vellutata di patate ed erba cipollina SV Trancio di verdesca* al pomodoro e basilico o <i>Alternativa</i> ^o Spinaci* gratinati Insalata verde e rape rosse |
| 4 | Risotto alle erbe aromatiche Minestra d'orzo Brasato di bovino al forno SV Purè di patate Carote julienne | Gnocchi di patate* al ragù SV Zuppa di lenticchie Torta salata* alle verdure SV o <i>Alternativa</i> ^o Carote prezzemolate SV Insalata verde e radicchio | Pasta con panna e salmone Minestrone di verdure* con riso Bocconcini di tacchino al limone SV Fagiolini* al vapore Cappucci julienne | Risotto ai *piselli e prosciutto Minestra di farro Polpette di bovino* al pomodoro SV Patate fritte* al forno Insalata verde e mais | Lasagne* alle verdure SV Vellutata di *zucca Bastoncini di nasello* al forno o <i>Alternativa</i> ^o Tris di verdura* (carote, patate, piselli) Insalata verde e fagioli |

Alternative fisse: Pasta o riso in bianco, pasta al pomodoro, pasta al ragù, frutta fresca, yogurt bianco o alla frutta, budino, 1 volta in settimana dolce rotazione; **Alternativa**^o: a rotazione tra insalata caprese, affettato, fettina di tacchino o pollo al limone

Legenda:

SV prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane bianco.

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 19/08/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area