

PRANZO**1^a settimana****CENA**

<p>Risotto alla parmigiana (3. 7. 9) Pollo arrosto (1. 9. 12) Tris di verdura Frutta fresca</p>	LUNEDI	<p>Vellutata di zucchine (9) Coppa e brie (1.7.) Erbette Frutta cotta</p>
<p>Pasta pomodoro e basilico(1. 9) Frittata con verdura (GC) Carote all'olio Frutta fresca</p>	MARTEDI	<p>Pasta e fagioli(1.9) Edamer e mortadella (1.7.89) Insalata mista Frutta cotta</p>
<p>Risotto ai carciofi (1.3.7.12) Cotoletta alla milanese (1.3.6.7.9.12) Patate al prezzemolo Frutta fresca</p>	MERCOLEDI	<p>Passato di verdura (9) Involtini di prosciutto (1.7) Zucchine Frutta cotta</p>
<p>Pasta integrale alle verdure(1.9) Hamburger alla valdostana(1.3.7.9.12) Spinaci Frutta fresca</p>	GIOVEDI	<p>Minestra primavera (9) Salame e taleggio (1.7) Pomodori Frutta cotta</p>
<p>Pasta alle vongole (1.9.12.14) Filetto di platessa dorata(1.3.4.7.9) Piselli saltati Frutta fresca</p>	VENERDI	<p>Crema di lenticchie (1.9) Crescenza (7) Carote Frutta cotta</p>
<p>Pasta ricotta e zucchine (1.7) Tocchino al forno (1.9.12) Fagiolini Frutta fresca</p>	SABATO	<p>Minestra con farro (9) Pizzette al formaggio(1.7.9) Tris di verdura Frutta cotta</p>
<p>Crespelle al prosciutto (1.3.5.6.7.9.12) Arrosto di vitello(1.9.12) Patate al forno Dessert</p>	DOMENICA	<p>Riso e prezzemolo (9) Speck e grana (3.7) Insalata mista Frutta cotta</p>



SALUS S.r.l.
MENU' PRIMAVERA ESTATE

RSA SIRONI OGGIONO

PRANZO	2^a settimana	CENA
<i>Gnocchi in salsa rosa(1.3.6.7.9.12)</i> <i>Cordon bleu (1.3.5.6.7.9)</i> <i>Fagiolini</i> <i>Frutta fresca</i>	LUNEDI	<i>Zuppa di cereali e verdura (1.9)</i> <i>Carne in gelatina e uova sode (1.3.12)</i> <i>Carote all'olio</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Pasta pomodoro olive (1.9.)</i> <i>Pollo alla salvia (1.9)</i> <i>Spinaci</i> <i>Frutta fresca</i>	MARTEDI	<i>Minestrone con pasta (1.9.)</i> <i>Mozzarella (7)</i> <i>Pomodori e origano</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Pasta alle verdure (1.3.7.9.)</i> <i>Frittata con porri (1.3.7)</i> <i>Cavolfiori al vapore</i> <i>Frutta fresca</i>	MERCOLEDI	<i>Passato di verdura(9)</i> <i>Pizza margherita (1.7.9.)</i> <i>Insalata</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Risotto allo zafferano(3.7.9)</i> <i>Sformato di carne (1.9)</i> <i>Fagiolini</i> <i>Frutta fresca</i>	GIOVEDI	<i>Tortellini in brodo(1.3.6.7.9)</i> <i>Tacchino freddo con rucola(1.9)</i> <i>Finocchi</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Pasta al tonno (1.4.9)</i> <i>Merluzzo alla pizzaiola(4.9)</i> <i>Zucchine</i> <i>Frutta fresca</i>	VENERDI	<i>Riso e piselli (9)</i> <i>Robiola e pancetta(1.7)</i> <i>Barbabietole</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Pasta pesto patate e fagiolini(1.3.7.8)</i> <i>Tacchino agli aromi(D)</i> <i>Tris di verdure</i> <i>Frutta fresca</i>	SABATO	<i>Minestra con orzo(1.9)</i> <i>Mortadella e asiago (1..7.8)</i> <i>Zucchine grigliate</i> <i>Frutta cotta</i>
<i>Ravioli in salsa di noci(1.3.6.7.8)</i> <i>Fesetta di maiale al forno(1.9)</i> <i>Crocchette di patate (1.3.6.7.9)</i> <i>Dessert</i>	DOMENICA	<i>Farfalline in brodo di carne (1.9.)</i> <i>Prosciutto crudo e grana</i> <i>Erbette</i> <i>Frutta cotta</i>

PRANZO	3 ^a settimana	CENA
Pasta zafferano (1.3.7) Involtini di pollo (1.3.7.9.12) Fagiolini e patate (9) Frutta fresca	LUNEDI	Passato con crostini(1.9) Salame edamer(1.7) Finocchi Frutta cotta
Gnocchi ai formaggi (1.3.6.7.9) Rotolo di frittata (3.7) Carote Frutta fresca	MARTEDI	Riso in brodo (9) Pizzette al prosciutto(1.7.9) Pomodori Frutta cotta
Pasta integrale al pesto (1.3.4.7.12) Scaloppine al vino bianco (1.9) Coste Frutta fresca	MERCOLEDI	Pasta e fagioli (1.9) Coppa emmenthal(1.7) Insalata mista Frutta cotta
Pasta ai peperoni (1.9) Bocconcini di vitello (1.9) Tris di verdura Frutta fresca	GIOVEDI	Zuppa di verdura (1.9) Pancetta e brie (1.7) Carote Frutta cotta
Riso zucchine e gamberetti (1.2.9) Tranci di pesce in casseruola (1.4) Coste saltate Frutta fresca	VENERDI	Minestra primavera(9) Torta salata (1.3.6.7.9) Piselli Frutta cotta
Pasta agli aromi(1,9) Tacchino al limone e salvia (1.9) Zucchine Frutta fresca	SABATO	Vellutata di carote(9) Speck e taleggio (1.79) Tris di verdura Frutta cotta
Lasagne al forno (1.3.7.8.9) Salsiccia con cipolle (1.9) Patate al forno Dessert	DOMENICA	Tortellini in brodo(1.3.6.7.9) Mozzarella (7) Pomodori e origano Frutta cotta

PRANZO	4^a settimana	CENA
<i>Pasta alla carbonara(1.3.7) Pollo al forno(9.12) Peperoni Frutta fresca</i>	LUNEDI	<i>Minestrone con riso(9) Involtini tacchino e edamer(1.7) Fagiolini frutta cotta</i>
<i>Pasta integrale all' arrabbiata(1.9) Manzo in salsa verde(1.9) Zucchine Frutta fresca</i>	MARTEDI	<i>Passato di verdura con farro (9) Primo sale (7) Pomodori Frutta cotta</i>
<i>Pasta alla norma (1.3.7.9) Frittata primavera (3.7) Finocchi Frutta fresca</i>	MERCOLEDI	<i>Crema di piselli (9) Pizza margherita (1.7.9) Insalata mista Frutta cotta</i>
<i>Risotto con salsiccia (3.7.9) Arrosto di tacchino (1.9) Patate prezzemolate Frutta fresca</i>	GIOVEDI	<i>Minestrone con pasta (1.9) Emmental e mortadella(1.7.8) Carote all'olio Frutta cotta</i>
<i>Pasta vongole e cozze(1.9.12.14) Platessa alla mugnaia (1.4.9) Piselli saltati Frutta fresca</i>	VENERDI	<i>Zuppa di cipolla (1.9) Insalata uova e tonno (3.9.12) Fagioli in insalata Frutta cotta</i>
<i>Tagliatelle al pomodoro (1.7.9) Bocconcini al curry(1.9) Fagiolini Frutta fresca</i>	SABATO	<i>Minestra d' orzo(1.9) Asiago e pancetta (1.7) Zucchine Frutta cotta</i>
<i>Gnocchi alla romana (1.3.7.9.) Tonnato (1.3.4.9) Capponata Dessert</i>	DOMENICA	<i>Tortellini in brodo (1.3.6.7.9) Bresaola e caciotta (7) Finocchi Frutta cotta</i>



ALTERNATIVE FISSE PRANZO

MENU' FRULLATO

MENU' PERSONALIZZATO

MENU' CAFFE' LATTE CON BISCOTTI (1.3.6.7.8.9)

Primi piatti

- 1)
- 2) Pasta pomodoro ()
- 3) Pasta in bianco (A)
- 4) Riso in bianco
- 5) Pastina in brodo (AI)

Secondi piatti

- 1)
- 2) Manzo lessato
- 3) Polpettine
- 4) Prosciutto cotto
- 5) Formaggi ()
- 6) omogeneizzato

Contorni

- 1)
- 2) Verdura cotta
- 3) Purea di patate (G)
- 4) insalata

Frutta

- 1) Frutta fresca
- 2) Frutta cotta
- 3) frutta frullata



ALTERNATIVE FISSE CENA

MENU' FRULLATO

MENU' PERSONALIZZATO

MENU' CAFFE' LATTE CON BISCOTTI (1.3.6.7.8.9)

Primi piatti

- 1)
- 2) pasta in bianco (AI)
- 3) Pastina in brodo(A)
- 4)

Secondi piatti

- 1)
- 2) Prosciutto cotto tritato
- 3) Prosciutto cotto frullato
- 4) Prosciutto cotto
- 5) Formaggio (3.7)
- 6) omogeneizzato

Contorni

1. Purè
2. Insalata

Frutta

- 1)Frutta fresca
- 2)Frutta cotta
- 3)frutta frullata

Lista allergeni

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti derivati**, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **Lupini e prodotti derivati**
14. **Molluschi e prodotti derivati**