

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) Filetto di merluzzo olio e limone (4.9) Erbette Frutta cotta</p>
<p>Pasta pomodoro e basilico(1. 9) Frittata con verdura (3-7-9) 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) Mozzarella 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) Tonno (4) Cannellini in insalata 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 Frutta Dolce</p>	DOMENICA	<p>Riso e prezzemolo (9) Speck e grana (3.7) Insalata mista Frutta cotta</p>



SALUS S.r.l.

RSA SIRONI OGGIONO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2022

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

PRANZO	3^a settimana	CENA
<i>Pasta zafferano (1.3.7) Involtini di pollo (1.3.7.9.12) Fagiolini e patate (9) Frutta fresca</i>	LUNEDI	<i>Passato con crostini(1.9) Cuoricini di merluzzo olive e pomodorini (1.4.7) Finocchi Frutta cotta</i>
<i>Gnocchi ai formaggi (1.3.6.7.9) Rotolo di frittata (3.7) Carote Frutta fresca</i>	MARTEDI	<i>Riso in brodo (9) Pizzette al prosciutto(1.7.9) Pomodori Frutta cotta</i>
<i>Pasta integrale al pesto (1.3.4.7.12) Scaloppine al vino bianco(1.9) Coste Frutta fresca</i>	MERCOLEDI	<i>Pasta e fagioli (1.9) Coppa emmenthal(1.7) Insalata mista Frutta cotta</i>
<i>Pasta ai peperoni (1.9) Bocconcini di vitello (1.9) Tris di verdura Frutta fresca</i>	GIOVEDI	<i>Zuppa di verdura (1.9) Ricotta al forno (1.3.7) Carote Frutta cotta</i>
<i>Riso zucchine e gamberetti (1.2.9) Tranci di pesce in casseruola(1.4) Coste saltate Frutta fresca</i>	VENERDI	<i>Minestra primavera(9) Torta salata (1.3.6.7.9) Piselli Frutta cotta</i>
<i>Pasta agli aromi(1,9) Tacchino al limone e salvia (1.9) Zucchine Frutta fresca</i>	SABATO	<i>Vellutata di carote(9) Uova sode con salsa (3.9) Tris di verdura Frutta cotta</i>
<i>Lasagne al forno (1.3.7.8.9) Salsiccia con cipolle (1.9) Patate al forno Frutta fresca</i>	DOMENICA	<i>Tortellini in brodo(1.3.6.7.9) Mozzarella (7) Pomodori e origano Frutta cotta</i>

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 insalata russa (1 3..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 olio e pepe (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) Frittata al forno (1.7) Zucchine Frutta cotta</i>
<i>Gnocchi alla romana (1.3.7.9.) Tonnato (1.3.4.9) Capponata Frutta fresca dessert</i>	DOMENICA	<i>Tortellini in brodo (1.3.6.7.9) Carpaccio di manzo olio e limone (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 lessso
- 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**

SALUS S.r.l.

