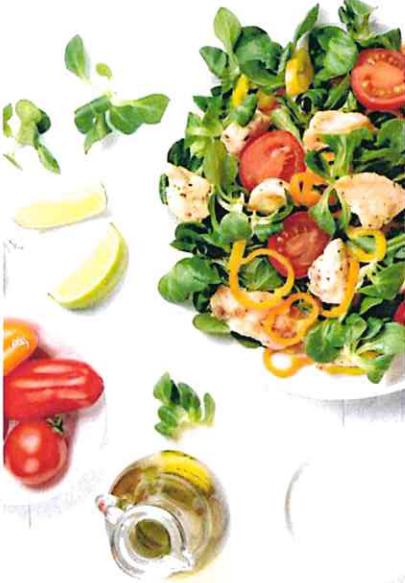


MENÙ QUADRISETTIMANALI  
R.S.A. VILLA DI SALUTE  
R.S.A. PINZONI  
R.S.A. PAOLA DI ROSA



## Menù Estivo - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pasta alla carbonara</b> °Fidelini in brodo °Pastina in brodo	<b>Pasta al ragù vegetale</b> °Semolino al ragù vegetale °Pastina in brodo	<b>Risotto ai formaggi</b> °Crema di riso ai formaggi °Pastina in brodo	<b>Pasta e fagioli</b> °Fidelini al pomodoro °Pastina in brodo	<b>Gnocchi* al ragù di bovino</b> °Crema di riso al ragù di bovino °Pastina in brodo	<b>Tagliatelle ai funghi</b> °Crema di mais ai funghi °Pastina in brodo	<b>Pasta al pesto</b> °Semolino al pesto °Pastina in brodo
<b>Scaloppina di bovino al latte</b> °Robiola °Affettato misto	<b>Arrosto di tacchino alla salvia</b> °Mousse di prosciutto °Taleggio	<b>Filletto di platessa* alle olive e capperi</b> °Robiola °Polpette di bovino al pomodoro	<b>Luganega</b> °Mousse di cotechino con le lenticchie °Ricotta	<b>Baccalà alla vicentina*</b> °Formaggino °Cremosa di pollo	<b>Cotoletta alla milanese</b> °Robiola °Affettato misto	<b>arrosto di tacchino al forno</b> °Gorgonzola DOP °Cremosa di tacchino
<b>Pomodori gratinati</b> °Purè di verdure °Insalata mista	<b>Finocchi* prezzemolati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Zucchine* trifolate</b> °Purè di zucchine °Insalata mista	<b>Porri* gratinati con besciamella</b> °Purè di porro °Insalata mista	<b>Carote* prezzemolate</b> °Purè di carote °Insalata mista	<b>Patate* arrosto</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>gratinata</b> °Purè di erbette °Insalata mista
<b>Cena</b> °Mousse di pesce °Ricotta	<b>Minestrone di verdure*</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Vellutata di carote* con crostini</b> °Vellutata di carote °Pastina in brodo	<b>Tortellini in brodo</b> °Crema di patate* °Pastina in brodo	<b>Passato di verdure* con crostini</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Vellutata di zucchine* con pastina</b> °Vellutata di zucchine °Pastina in brodo	<b>vellutata di cipolle* con crostini</b> °Vellutata di cipolle °Pastina in brodo
<b>Biete erbette* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Trancio di pizza margherita</b> °Crescenza °Affettato misto	<b>Bastoncini di pesce*</b> °forno °Mousse di pesce °Grana Padano	<b>Petto di pollo* al forno</b> °Mousse di prosciutto °Formaggio spalmabile	<b>Hamburger di bovino*</b> °forno °Mousse di vitello °Crescenza	<b>Frittata con patate</b> °Mousse di pesce °Ricotta	<b>Wurstel al forno</b> °Mousse di prosciutto °Ricotta
<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di fagiolini °Insalata mista	<b>Melanzane* in umido</b> °Purè di verdure °Insalata mista	<b>Peperonata*</b> °Purè di peperoni rossi °Insalata mista	<b>Broccoli* al gratin</b> °Purè di broccoli °Insalata mista	<b>Piselli* alle erbe aromatiche</b> °Purè di piselli* °Insalata mista	<b>Zucca* al rosmarino</b> °Purè di zucca °Insalata mista	<b>zucchine con le cipolle</b> °Insalata mista

1° Settimana

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

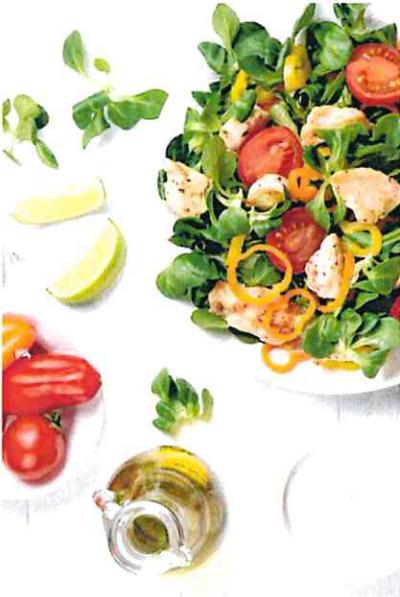
\*Trattasi di alternative al piatto principale

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, soffi e anidride solforosa, lupini.

Aggiornato in data 16/05/2023 - Proposta progettuale



## / Menù Estivo - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Merkcoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pasta all'amatriciana °Semolino al pomodoro e basilico °Pastina in brodo	Risotto allo zafferano °Crema di riso allo zafferano °Pastina in brodo	Pasta al pesto rosso °Crema di mais al pesto rosso °Pastina in brodo	Pasta alla panna e salsiccia °Semolino alla panna e salsiccia °Pastina in brodo	Pasta alla crema di gorgonzola °Crema di riso alla crema di gorgonzola °Pastina in brodo	Pasta al pomodoro e lenticchie °Semolino al pomodoro °Pastina in brodo	Cannelloni di carne* al sugo di pomodoro e besciamella °Fidelini al pomodoro °Pastina in brodo
Lingua di bovino in salsa verde °Robiola °Affettato misto	Merluzzo* alla mugnaia °Mousse di prosciutto °Ricotta	Insalata di pollo e verdure °Robiola °Mousse di pesce	Frittata di prosciutto °Cremosa di tacchino °Formaggino	Cotoletta di pollo* °Robiola °Affettato misto	Spezzatino di tacchino °Mousse di prosciutto °Formaggino	Spiadini di carne* mista al forno °Gorgonzola DOP °Cremosa di pollo
Melanzane grigliate* °Purè di carote °Insalata mista	Fagioli* al vapore °Purè di fagiolini °Insalata mista	Insalata russa* °Purè di verdure* °Insalata mista	Piselli* prezzemolati °Purè di piselli °Insalata mista	Zucchine* agli aromi °Purè di zucchine °Insalata mista	Fagiolini* saltati °Purè di patate °Insalata mista	Carote* prezzemolate °Purè di carote °Insalata mista
			Gelato*	Gelato*		Meringata*
Vellutata di zucca* con riso °Vellutata di zucca °Pastina in brodo	Vellutata di carote* con pastina °Vellutata di carote °Pastina in brodo	Riso e legumi in brodo vegetale °Crema di cereali °Pastina in brodo	Vellutata di verdure* con pasta °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	Vellutata di asparagi* con riso °Vellutata di asparagi °Pastina in brodo	Tortellini di carne in brodo di carne °Crema di patate °Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con riso °Crema di verdure °Pastina in brodo
Uova sode °Mousse di pesce °Formaggino	Polpette di bovino* al pomodoro °Crescenza °Affettato misto	Trancio di pizza Margherita °Affettato misto °Ricotta	Bastoncini di pesce* al forno °Crescenza °Affettato misto	Pollo* al curry °Cremoso di pollo °Grana Padano	Polpette di manzo* al forno °Omogeneizzato di vitello °Crescenza	Tortellini di carne in brodo di carne °Crema di patate °Pastina in brodo
Biete erbette* al burro °Pure di verdure °Insalata mista	Fagioli* agli aromi °Purè di fagioli bianchi °Insalata mista	Caponata* °Purè di patate °Insalata mista	Cipolle* al forno °Purè di cipolle °Insalata mista	Spinaci* al vapore °Purè di spinaci °Insalata mista	Patate* alle erbe aromatiche °Purè di verdure °Insalata mista	Biete erbette* al grana °Pure di patate °Insalata mista

2° Settimana

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o mousse di frutta o budino o yogurt.

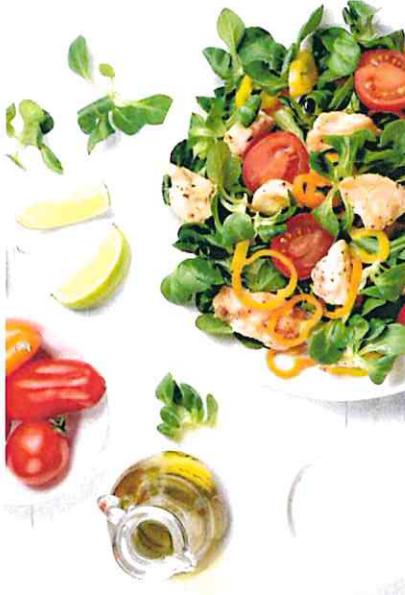
\*Trattasi di alternative al piatto principale

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, soffit e anidride solforosa, lupini.

Aggiornato in data 16/05/2023 – Proposta progettuale



## Menù Estivo - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	<b>Spätzle agli spinaci* al burro e salvia</b> °Crema di riso con burro e salvia °Pastina in brodo	<b>Pasta al pomodoro e ricotta</b> °Crema di cereali al pomodoro e ricotta °Pastina in brodo	<b>Pasta fredda al pesto con fagioli e patate</b> °Crema di mais al pesto °Pastina in brodo	<b>Pasta al ragù di bovino</b> °Fidelini al ragù di bovino	<b>Pasta al tonno e olive</b> °Crema di riso °Pastina in brodo	<b>Spaghetti alla carbonara</b> °Fidelini al pomodoro °Pastina in brodo	<b>Crespelle al prosciutto gratinate*</b> °Semolino con crema di gorgonzola °Pastina in brodo
	<b>Sovracoscia di pollo al forno</b> °Robiola °Affettato misto	<b>Fettina di tacchino al pomodoro e capperi</b> °Mousse di prosciutto °Ricotta	<b>Filletto di platessa* in umido</b> °Mousse di pesce °Affettato misto	<b>Filetto di merluzzo* alle erbe aromatiche</b> °Robiola °Affettato misto	<b>Cotoletta alla milanese</b> °Cremosa di tacchino °Crescenza	<b>Scaloppina di pollo al vino bianco</b> °Mousse di prosciutto °Formaggino	<b>Arrosto di vitello</b> °Gorgonzola DOP °Cremosa di tacchino
	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di fagiolini °Insalata mista	<b>Carote* prezzemolate</b> °Purè di carote °Insalata mista	<b>Finocchi* gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Piselli* agli aromi</b> °Purè di piselli °Insalata mista	<b>Insalata russa*</b> °Purè di verdura °Insalata mista	<b>Biette erbette* al vapore</b> °Purè di sedano °Insalata mista	<b>Peperoni* grigliati</b> °Purè di peperoni rossi °Insalata mista
<b>Cena</b>	<b>Minestrone di fagioli con pasta</b> °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo	<b>Riso in brodo vegetale con prezzemolo</b> °Vellutata di pomodoro °Pastina in brodo	<b>Vellutata di cipolle*</b> °Vellutata di cipolla °Pastina in brodo	<b>Vellutata di asparagi* con crostini</b> °Vellutata di asparagi °Pastina in brodo	<b>Vellutata di carote* con pastina</b> °Vellutata di carote °Pastina in brodo	<b>Tortellini in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo	<b>Crespelle al prosciutto gratinate*</b> °Semolino con crema di gorgonzola °Pastina in brodo
	<b>Hamburger di vitello* al forno</b> °Mousse di pesce °Formaggino	<b>Mozzarella in carrozza</b> °Crescenza °Affettato misto	<b>Wurstel al forno</b> °Cremosa di pollo °Ricotta	<b>Trancio di pizza margherita</b> °Mousse di pesce °Affettato misto	<b>Spezzatino di vitello al forno</b> °Ricotta °Omogeneizzato di vitello	<b>Bastoncini di pesce* al forno</b> °Crescenza °Affettato misto	<b>Frittata alle verdure</b> °Mousse di pesce °Ricotta
	<b>Erbette* al parmigiano</b> °Purè di verdure °Insalata mista	<b>Patate* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Zucchine* trifolate</b> °Purè di zucchine °Insalata mista	<b>Peperonata*</b> °Purè di peperoni rossi °Insalata mista	<b>Lenticchie in umido</b> °Purè di lenticchie °Insalata mista	<b>Pomodori gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Broccoli* al vapore</b> °Purè di broccoli °Insalata mista

3° Settimana

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

\*Trattasi di alternative al piatto principale

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 16/05/2023 - Proposta progettuale



## Menù Estivo - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Merkcoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Gnocchi alla romana al pomodoro</b> °Semolino al pomodoro °Pastina in brodo	<b>Pasta in salsa aurora</b> °Crema di riso in salsa aurora °Pastina in brodo	<b>Pasta alle zucchine e pancetta</b> Crema di mais alle zucchine °Pastina in brodo	<b>Risotto agli asparagi</b> °Semolino all'olio °Pastina in brodo	<b>Pasta ai frutti di mare*</b> °Crema di riso al pomodoro °Pastina in brodo	<b>Spaghetti al pomodoro fresco e basilico</b> °Fidelini al pomodoro e basilico °Pastina in brodo	<b>Casoncelli alla Bresciana</b> °Crema di mais °Pastina in brodo
<b>Polpette di pollo e tacchino* in umido</b> °Robiola °Affettato misto	<b>Frittata alle erbette</b> °Mousse di prosciutto °Grana Padano	<b>Arrosto di bovino agli aromi</b> °Mousse di pesce °Affettato misto	<b>Cordon bleu di pollo* al forno</b> °Cremosa di tacchino °Crescenza	<b>Filetto di merluzzo* alla verdure</b> °Robiola °Polpette di bovino al pomodoro	<b>Spezzatino di bovino in umido</b> °Formaggino	<b>Baccalà* in umido</b> °Gorgonzola DOP °Affettato misto
<b>Zucchine* trifolate</b> °Purè di zucchine °Insalata mista	<b>Patate* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Piselli* al vapore</b> °Purè di piselli °Insalata mista	<b>Verdure* grigliate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* al prezzemolo</b> °Purè di carote °Insalata mista	<b>Mousse di prosciutto</b> °Mousse di zucchine °Insalata mista	<b>Patate* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista
<b>Cena</b>	<b>Gelato*</b>	<b>Gelato*</b>	<b>Gelato*</b>	<b>Gelato*</b>	<b>Vellutata di zucca* con riso</b> °Vellutata di zucca °Pastina in brodo	<b>Vellutata di fagioli con pastina</b> °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo
<b>Vellutata di carote* con pasta</b> °Vellutata di carote °Pastina in brodo	<b>Tortellini di carne in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo	<b>Stracciella di brodo vegetale</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo	<b>Vellutata di cipolle* con crostini</b> °Vellutata di cipolle °Pastina in brodo	<b>Minestrone di verdure*</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Tortino di melanzane, mozzarella e pomodoro</b> °Crescenza °Polpette di bovino al pomodoro	<b>Vellutata di fagioli con pastina</b> °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo
<b>Spezzatino di vitello</b> °Mousse di pesce °Formaggino	<b>Bistecca di tacchino* alla piastra</b> °Crescenza °Affettato misto	<b>Insalata di mare</b> °Mousse di baccalà °Ricotta	<b>Uova strapazzate al formaggio</b> °Cremosa di pollo °Formaggino	<b>Trancio di pizza margherita</b> °Ricotta °Affettato misto	<b>Poplette di bovino* al pomodoro</b> °Crescenza °Polpette di bovino al pomodoro	<b>Poplette di bovino* al pomodoro</b> °Mousse di pesce °Formaggino
<b>Patate* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Lenticchie* in umido</b> °Purè con lenticchie °Insalata mista	<b>Peperoni* grigliati</b> °Purè di peperoni rossi °Insalata mista	<b>Patate* prezzemolate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Broccoli* gratinati</b> °Purè di broccoli °Insalata mista	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di fagiolini °Insalata mista	<b>Fagioli e cipolle</b> °Purè di fagioli bianchi °Insalata mista

4° Settimana

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

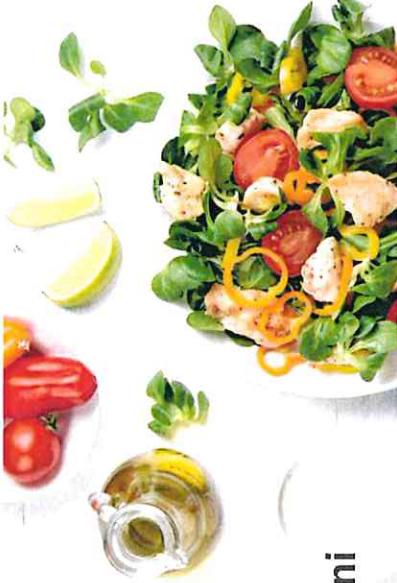
\*Trattasi di alternative al piatto principale

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, soffit 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 16/05/2023 - Proposta progettuale



## Menù estivo a consistenza modificata - RSA Villa di Salute e RSA Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alla carbonara frullata	Pasta alle lenticchie frullata	Pasta alla crema di formaggio frullata	Pasta e fagioli frullata	Pasta al ragù frullata	Vellutata di funghi
	Pasta al pomodoro e basilico frullata	Crema di mais	Crema di riso	Pasta al pomodoro e basilico frullata	Crema di riso	Pasta al pomodoro e basilico frullata
	Mousse di vitello	Omogeneizzato di manzo	Frittata di patate frullata	Mousse di cotechino e lenticchie	Mousse di baccalà	Cotoletta alla milanese frullata
	Robiola	Mousse di prosciutto cotto	Robiola	Crescenza	Cremosa di pollo	Omogeneizzato di pollo
	Purè di verdure	Purè di sedano	Purè di porro	Purè di zucchine	Purè di carote	Purè di sedano
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	Vellutata di verdure	Vellutata di asparagi	Vellutata di zucca	Tortellini in brodo frullati	Vellutata di pomodoro	Vellutata di carote
	Semolino	Crema di carote	Crema di cereali	Crema di patate	Semolino	Vellutata di cipolle
Cena	Frittata di patate frullata	Pizza frullata	Cremosa di pollo	Mousse di vitello	Frittata di patate frullata	Crema di verdure
	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di pesce	Mousse di vitello	Mousse di pesce	Crema di cereali
	Purè di fagioli bruni	Purè di verdure	Purè di fagiolini	Purè di peperoni rossi	Purè di broccoli	Omogeneizzato di manzo
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Mousse di prosciutto cotto
	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Budino	Purè di zucca
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Purè di patate
						Yogurt vellutato

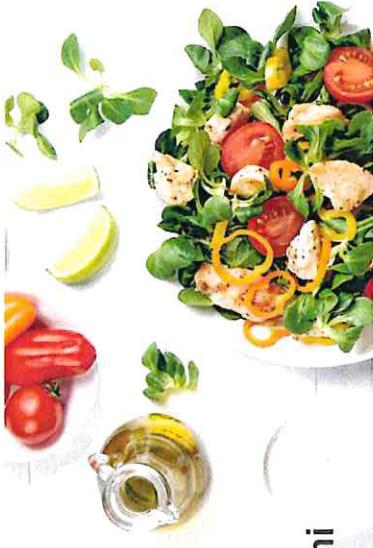
1° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

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, soffiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulati apposite diele). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.  
Aggiornato in data 10/05/2023 - Proposta progettuale



## / Menù estivo a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e basilico frullata Pasta alla carbonara frullata	Vellutata di funghi Crema di riso	Pasta al pesto frullata Crema di mais	Pasta al ragù frullata Frittata di patate frullata	Pasta ai formaggi frullata Crema di riso	Pasta e lenticchie frullata Pasta al pomodoro e basilico frullata	Cannelloni al ragù frullati
	Omogeneizzato di manzo	Mousse di pesce	Cremosa di pollo	Cotoletta alla milanese frullata	Cotoletta alla milanese frullata	Crema di mais	Crema di mais
	Robiola	Mousse di prosciutto cotto	Mousse di pesce	Cremosa di tacchino	Robiola	Omogeneizzato di tacchino	Cremosa di pollo
	Purè di carote	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di piselli	Purè di zucchine	Mousse di prosciutto cotto	Frittata di patate frullata
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate frullata
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Yogurt vellutato	Budino	Yogurt vellutato	Purè di carote
	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Purè di patate
	Vellutata di zucca	Vellutata di carote	Vellutata di legumi	Vellutata di verdure	Vellutata di asparagi	Vellutata di piselli	Tortellini in brodo frullati
	Semolino	Crema di verdure	Crema di cereali	Crema di patate	Semolino	Crema di verdure	Vellutata di cereali
	Frittata di patate frullata	Omogeneizzato di manzo	Pizza frullata	Mousse di pesce	Mousse di pollo al curry	Omogeneizzato di vitello	Mousse di baccalà
Cena	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Crescenza	Cremosa di pollo	Crescenza	Mousse di formaggio
	Purè di verdure	Purè di fagioli bianchi	Purè di peperoni rossi	Purè di cipolle	Purè di zucca	Purè di verdure	Purè di fagioli bruni
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta, un dessert a scelta.

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, solfati e anidride solforosa lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diele). \*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 10/05/2023 - Proposta progettuale



## Menù estivo a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta e lenticchie frullata Crema di riso	Pasta alla crema di formaggio frullata Pasta al pomodoro e basilico frullata	Pasta al pesto frullata Crema di mais	Pasta e fagioli frullata Cotoletta alla milanese frullata	Pasta al ragù frullata Crema di riso	Vellutata di funghi Mousse di pesce	Pasta alla carbonara frullata Crema di mais
	Cremosa di pollo	Cremosa di tacchino	Mousse di prosciutto cotto	Mousse di baccalà	Robiola	Mousse di prosciutto cotto	Omogeneizzato di vitello
	Robiola	Mousse di pesce	Cremosa di tacchino	Purè di piselli	Purè di verdura	Purè di sedano	Cremosa di tacchino
	Purè di fagiolini	Purè di carote	Purè di porro	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di peperoni rossi
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Yogurt vellutato	Budino	Yogurt vellutato	Purè di patate
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	Budino	Mousse di frutta	Budino	Budino	Mousse di frutta	Budino	Budino
	Vellutata di fagioli	Vellutata di pomodoro	Vellutata di cipolle	Vellutata di asparagi	Vellutata di carote	Semolino	Tortellini in brodo frullati
	Semolino	Crema di verdure	Vellutata di cereali	Crema di patate	Semolino	Vellutata di verdure	Crema di cereali
	Omogeneizzato di vitello	Mousse di pesce	Cremosa di pollo	Pizza frullata	Omogeneizzato di vitello	Mousse di pesce	Frittata di patate frullata
Cena	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Mousse di pesce	Mousse di formaggio	Crescenza	Mousse di pesce
	Purè di verdure	Purè di zucca	Purè di zucchine	Purè di peperoni rossi	Purè di lenticchie	Purè di verza	Purè di broccoli
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta

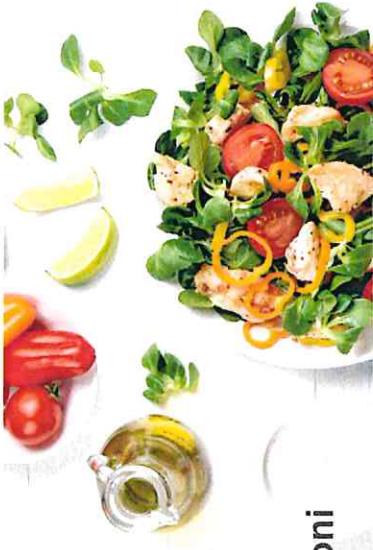
3° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta, un dessert a scelta.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e laitose, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfati 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 10/05/2023 - Proposta progettuale



## Menù estivo a consistenza modificata - RSA Villa di Salute e RSA Pinzoni



4° Settimana						
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pasta al ragù frullata Crema di riso	Pasta alla crema di formaggio frullata Pasta al pomodoro e basilico frullata	Pasta al pesto frullata Crema di mais	Vellutata di asparagi Mousse di cotoletta alla milanese	Pasta e ceci frullata Mousse di pesce	Pasta alla carbonara Crema di riso
	Cremosa di pollo	Frittata di patate frullata Mousse di prosciutto cotto	Omogeneizzato di manzo Mousse di pesce	Robiola	Robiola	Pasta al pomodoro e basilico frullata Omogeneizzato di manzo
	Purè di zucchine	Purè di porro	Purè di piselli	Purè di verdure	Purè di carote	Mousse di prosciutto cotto
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Cremosa di tacchino
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Purè di zucca
	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Purè di patate
	Vellutata di carote	Vellutata di zucca	Vellutata di pomodoro	Vellutata di cipolle	Vellutata di verdure	Mousse di frutta
	Semolina	Crema di verdure	Crema di cereali	Crema di patate	Semolino	Budino
	Omogeneizzato di vitello	Cremosa di tacchino	Mousse di baccalà	Frittata frullata	Pizza frullata	Tortellini in brodo frullati
	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Cremosa di pollo	Mousse di formaggio	Vellutata di cereali
Cena	Purè di fagiolini	Purè di lenticchie	Purè di peperoni rossi	Purè di fagioli bruni	Purè di broccoli	Omogeneizzato di manzo
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Mousse di pesce
	Yogurt vellutato	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Purè di verdure
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Purè di verdure
Domenica						
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e latosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffii e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare a posite die(e). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.						
Aggiornato in data 19/05/2023 - Proposta progettuale						

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e latosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffii e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare a posite die(e). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.



## Menù Invernale - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e basilico °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	Pasta alle verdure* °Crema di cereali alle verdure °Pasta in bianco	Pasta ai formaggi °Crema di riso al formaggio °Pasta in bianco	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco	Risotto alla zucca* °Crema di riso alla zucca °Pasta in bianco	Pasta al pesto °Crema di cereali al pesto °Pasta in bianco	Lasagne* al ragù di bovino °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco
	Scaloppina di pollo al limone °Robiola °Prosciutto cotto	Brasato di bovino °Ricotta °Prosciutto cotto	Frittata alle verdure °Mozzarella °Prosciutto cotto	Involtini di pollo e pancetta* °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	Filetto di platea* alla verdure °Grana padano °Prosciutto cotto	Bollito di bovino con salsa verde °Robiola °Prosciutto cotto	Sovracoscia di pollo alla cacciatora °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
	Cipolle* al forno °Purè di patate °Insalata mista	Biette erbette* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Cavolfiori* gratinati °Purè di patate °Insalata mista	Carote* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Zucchine* trifolate °Purè di patate °Insalata mista	Pomodorini gratinati °Purè di patate °Insalata mista	Finocchi* al vapore °Pure di patate °Insalata mista Dolce*
	Zuppa di legumi °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo	Vellutata di porri* con riso °Vellutata di porri °Pastina in brodo	Vellutata di verdure* con crostini °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	Tortellini di carne* in brodo °Crema di patate °Pastina in brodo	Fidelini al pomodoro °Vellutata di pomodoro °Pastina in brodo	Vellutata di piselli* con orzo °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	Vellutata di verdure* con crostini °Vellutata di verdure °Pastina in brodo
	Uova strapazzate °Polpette di bovino al pomodoro °Mozzarella	Trancio di pizza margherita °Affettato misto °Crescenza	Bastoncini di pesce* al forno °Polpette di bovino al pomodoro °Robiola	Frittata alle verdure* °Affettato misto °Crescenza	Torta salata* con prosciutto e ricotta °Polpette di bovino al pomodoro °Ricotta	Cordon bleu* al forno °Affettato misto °Crescenza	Cotoletta di pesce* al forno °Polpette di bovino al pomodoro °Robiola
	Finocchi* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Carote* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Fagiolini* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Cavolfiori* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Spinaci* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Fagioli alle cipolle °Pure di patate °Insalata mista	Patate* al vapore °Pure di patate °Insalata mista

1° Settimana

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

\*Trattasi di alternative al piatto principale

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 1/3/12023 - Proposta progettuale



## Menù Invernale - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Risotto ai funghi* °Crema di riso ai funghi °Pasta in bianco	Cannelloni di magro* al forno °Crema di mais alle cipolle °Pasta in bianco	Trippa di bovino in umido °Crema di cereali al pomodoro °Pasta in bianco	Pasta ai formaggi °Crema di riso ai formaggi °Pasta in bianco	Ravioli di magro* al burro e salvia °Sernolino all'olio °Pasta in bianco	Lasagne* al ragù di bovino °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco
	Arrosto di maiale °Robiola °Prosciutto cotto	Filetto di plateasa* al limone °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	Omelette di prosciutto e formaggio °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	Trutta salmonata* al forno °Grana padano °Prosciutto cotto	Spizzatino di pollo con patate* °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	Arrotolato di coniglio* al forno °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
	Cavolfiori* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Biete erbette* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Bietole erbette* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Zucchine* trifolate °Purè di patate °Insalata mista	Finocchi* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Patate* al forno °Purè di patate °Insalata mista Dolce*
	Vellutata di zucca* con crostini °Vellutata di zucca °Pastina in brodo	Vellutata di carote* con riso °Vellutata di carote °Pastina in brodo	Zuppa di fagioli °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo	Tortellini di carne* in brodo °Crema di patate °Pastina in brodo	Passato di verdure* con crostini °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	Stracciattella in brodo vegetale °Vellutata di verdure °Pastina in brodo
	Torta salata* alle erbette °Polpette di bovino al pomodoro °Mozzarella	Bresaola e caprino °Affettato misto °Crescenza	Focaccia prosciutto e formaggio °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	Bastoncini di pesce* al forno °Affettato misto °Mozzarella	Polpette di pollo e tacchino* °Affettato misto °Crescenza	Filetto di merluzzo* alle verdure °Polpette di bovino al pomodoro °Ricotta
	Carote* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Cavolfiori* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Fagiolini* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Spinaci* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Fagiolini* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Piselli* in umido °Purè di patate °Insalata mista
	Zucchine* al vapore °Purè di patate °Insalata mista					

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o mousse di frutta o budino o yogurt.

\*Trattasi di alternative al piatto principale

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, serape, soffiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 13/11/2023 - Proposta progettuale



## Menù Invernale - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Gnocchi di patate* ai formaggi</b> °Crema di riso ai formaggi °Pasta in bianco	<b>Pasta alle verdure*</b> °Semolino alle verdure °Pasta in bianco	<b>Pasta al pesto</b> °Crema di mais al pesto °Pasta in bianco	<b>Pasta al ragù di bovino</b> °Crema di cereali al ragù °Pasta in bianco	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b> °Sempolino al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Risotto allo zafferano</b> °Crema di mais allo zafferano °Pasta in bianco	<b>Pizzoccheri alla valtellinese</b> °Crema di riso al pomodoro °Pasta in bianco
<b>Scaloppina di pollo al limone</b> °Robiola °Prosciutto cotto	<b>Bon Roll al forno</b> °Formaggino °Prosciutto cotto	<b>Brasato di pollo</b> °Grana padano °Prosciutto cotto	<b>Omelette di prosciutto e formaggio</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	<b>Filletto di persico* alla mugnaia</b> °Robiola °Prosciutto cotto	<b>Cotechino con lenticchie</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	<b>Sovracoscia di pollo al vino bianco</b> °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Spinaci* al burro</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cavolfiori* gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cipolle* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* prezzemolate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Spinaci* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Patate* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista °Dolce*
<b>Vellutata di carote* con riso</b> °Vellutata di carote °Pastina in brodo	<b>Minestra di verdure* con pasta</b> °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	<b>Risi e bisi</b> °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	<b>Vellutata di verdure* con crostini</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Vellutata di porri* con riso</b> °Vellutata di porri °Pastina in brodo	<b>Vellutata di verdure* con pasta</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Tortellini di carne*</b> °Brodo di carne °Crema di cereali °Pastina in brodo
<b>Uova sode</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	<b>Mozzarella in carrozza*</b> °Affettato misto °Crescenza	<b>Polpette di pollo e tacchino*</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	<b>Trancio di pizza margherita</b> °Affettato misto °Robiola	<b>Cordon bleu* al forno</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	<b>Bastoncini di merluzzo* al forno</b> °Affettato misto °Mozzarella	<b>Frittata alle zucchine*</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Crescenza
<b>Fagioli in umido</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Zucchine* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cavolfiori* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cipolle* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Broccoli* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista
3° Settimana						

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

\*Trattasi di alternative al piatto principale

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 13/11/2023 - Proposta progettuale



## Menù Invernale - Rsa Villa di Salute – Rsa Pinzoni



4° Settimana						
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Pranzo	Pasta al ragù di bovino °Crema di riso al ragù °Pasta in bianco	Crespelle di magro* al pomodoro °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	Pasta al pesto °Crema di mais al pesto °Pasta in bianco	Risotto agli asparagi* °Semolino °Pasta in bianco	Pasta al pomodoro e vongole* °Crema di riso al pomodoro °Pasta in bianco	Crespelle ai funghi gratinate °Vellutata ai funghi °Pasta in bianco
	Arrosto di tacchino al burro e salvia °Robiola °Prosciutto cotto	Scaloppina di pollo ai funghi* °Formaggino °Prosciutto cotto	Arrosto di maiale al latte °Mozzarella °Prosciutto cotto	Rotolo di tacchino al forno °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	Filetto di trota* al forno °Grana padano °Prosciutto cotto	Baccala* in umido °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
	Zucchine* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Patate* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Biete erbette* gratinate °Purè di patate °Insalata mista	Carote* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Patate* al forno °Purè di patate °Insalata mista	Patate* al forno °Ricotta °Prosciutto cotto
	Vellutata di verdure* con crostini °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	Vellutata di zucca* con riso °Vellutata di zucca °Pastina in brodo	Minestra di piselli* con riso °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	Vellutata di cipolle* con crostini °Vellutata di cipolle °Pastina in brodo	Vellutata di porri* con riso °Vellutata di porri °Pastina in brodo	Tortellini di carne* in brodo °Crema di cereali °Pastina in brodo
	Bastoncini di pesce* al forno °Polpette di bovino al pomodoro °Mozzarella	Insalata di pollo al forno °Affettato misto °Crescenza	Omelette di prosciutto e formaggio °Polpette di bovino al pomodoro °Ricotta	Polpettone di tonno °Affettato misto °Formaggino	Trancio di pizza margherita °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	Grana Padano DOP °Polpette di bovino al pomodoro °Mozzarella
	Fagiolini* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Carote* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Zucchine* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Finocchi* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Fagiolini* al vapore °Purè di patate °Insalata mista	Biete erbette* al vapore °Purè di patate °Insalata mista
Cena						

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.

\*Trattasi di alternative al piatto principale

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, soffitti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 13/11/2023 - Proposta progettuale



## Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e basilico frullata	Vellutata di verdure	Pasta ai formaggi frullata	Vellutata di zucca	Pasta al pesto frullata	Pasta al ragù frullata
	Semolino al pomodoro	Crema di cereali alle verdure	Crema di riso al formaggio	Crema di mais al pomodoro	Crema di cereali al pesto	Crema di mais al pomodoro
	Mousse di vitello	Omogeneizzato di manzo	Frittata di patate frullata	Mousse di prosciutto cotto	Omogeneizzato di manzo	Mousse di pollo
	Robiola	Mousse di prosciutto cotto	Mousse di pesce	Cremosa di tacchino	Robiola	Cremosa di tacchino
	Purè di verdure	Purè di broccoli	Purè di spinaci	Purè di carote	Purè di verdure	Purè di sedano
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta
	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino
	Vellutata di fagioli bruni	Vellutata di porri	Vellutata di verdure	Tortellini in brodo frullati	Vellutata di pomodoro	Vellutata di piselli
	Semolino	Vellutata di verdure	Crema di riso	Crema di patate	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure
Cena	Mousse di pollo	Pizza frullata	Mousse di pollo	Mousse di pesce	Mousse di vitello	Frittata frullata
	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Crescenza	Mousse di formaggio	Crescenza
	Purè di verdure	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di spinaci	Purè di fagioli	Purè di verdure
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta

1° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

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, semole, soffi 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 18/07/2023 - Proposta progettuale



## Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alla carbonara frullata Semolino	Vellutata di funghi Crema di riso ai funghi	Vellutata di cipolle Crema di mais alle cipolle	Pasta al pomodoro e basilico frullata Crema di cereali al pomodoro	Pasta ai formaggi frullata Crema di riso ai formaggi	Tortellini in brodo frullati Semolino all'olio	Pasta al ragù frullata Crema di mais al pomodoro
	Omogeneizzato di manzo Robiola	Mousse di pesce Mousse di prosciutto cotto	Cremosa di tacchino Mousse di pesce	Frittata frullata Robiola	Mousse di pesce Cremosa di tacchino	Mousse di prosciutto cotto Cremosa di tacchino	Frittata di patate frullata Cremosa di tacchino
	Purè di broccoli	Purè di fagiolini	Purè di verdure	Purè di piselli	Purè di spinaci	Purè di sedano	Purè di verdure
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Mousse di frutta Budino	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta Budino	Budino	Yogurt vellutato Budino	Mousse di frutta Budino
	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta Budino	Tortellini in brodo frullati Crema di patate	Vellutata di verdure Crema di patate	Vellutata di piselli Semolino	Vellutata di verdure
	Vellutata di zucca Semolino	Vellutata di carote Vellutata di verdure	Vellutata di fagioli Crema di cereali	Tortellini in brodo frullati Mousse di pesce	Vellutata di verdure Pizza frullata	Vellutata di piselli Omogeneizzato di manzo	Vellutata di verdure Semolino
	Cremosa di tacchino Cena	Omogeneizzato di manzo Crescenza	Pizza frullata Mousse di formaggio	Crescenza Crescenza	Pizza frullata Mousse di pollo	Crescenza Omogeneizzato di manzo	Crescenza Mousse di formaggio
	Mousse di pesce Purè di spinaci	Purè di carote Purè di patate	Purè di sedano Purè di patate	Purè di fagiolini Purè di patate	Purè di verdure Purè di patate	Purè di piselli Purè di patate	Purè di piselli Purè di patate
	Purè di patate Yogurt vellutato Mousse di frutta	Yogurt vellutato Budino	Mousse di frutta Budino	Mousse di frutta Budino	Mousse di frutta Budino	Yogurt vellutato Budino	Yogurt vellutato Mousse di frutta

2° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

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, soffii e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.  
Aggiornato in data 18/07/2023 - Proposta progettuale



## Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta e lenticchie frullata Crema di riso ai formaggi	Pasta al pomodoro e basilico frullata Semolino alle verdure	Pasta al pesto frullata Crema di mais al pesto	Pasta al ragù frullata Crema di cereali al ragù	Pasta al pomodoro e basilico frullata Crema di mais allo zafferano	Pasta alla carbonara frullata Crema di riso al pomodoro
	Mousse di pollo	Cremosa di tacchino Robiola	Omogeneizzato di manzo Mousse di prosciutto cotto	Frittata frullata Mousse di pesce	Cotiche con lenticchie frullato Mousse di prosciutto cotto	Omogeneizzato di vitello Mousse di pollo
	Purè di fagiolini	Purè di verdura	Purè di broccoli	Purè di verza	Purè di carote	Purè di peperoni rossi
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	Vellutata di carote	Vellutata di pomodoro	Vellutata di piselli	Vellutata di verdure	Vellutata di porri	Tortellini in brodo frullati
	Semolino	Vellutata di verdure	Crema di riso	Crema di patate	Crema di cereali	Crema di cereali
	Frittata frullata	Mousse di vitello	Mousse di pollo	Pizza frullata	Mousse di vitello	Frittata frullata
	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Mousse di formaggio	Crescenza	Mousse di pesce
Cena	Purè di fagioli	Purè di carote	Purè di spinaci	Purè di broccoli	Purè di brocoli	Purè di carote
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Yogurt vellutato	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta

3° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

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, serape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 18/07/2023 - Proposta progettuale



## Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al ragù frullata	Pasta ai formaggi frullata	Pasta al pesto frullata	Pasta alle lenticchie frullata	Pasta e ceci frullata	Pasta al pomodoro e basilico frullata	Vellutata ai funghi
	Crema di riso al ragù	Semolino al pomodoro	Crema di mais al pesto	Semolino	Crema di riso al pomodoro	Crema di mais ai funghi	Crema di cereali
	Frittata frullata	Mousse di pollo	Omogeneizzato di manzo	Cremosa di tacchino	Mousse di pesce	Omogeneizzato di manzo	Mousse di baccalà
	Robiola	Mousse di prosciutto cotto	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Mousse di prosciutto cotto	Cremosa di tacchino
	Purè di spinaci	Purè di verdure	Purè di piselli	Purè di verdure	Purè di carote	Purè di sedano	Purè di zucca
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta
	Budino	Mousse di frutta	Budino	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Budino
	Vellutata di verdure	Vellutata di zucca	Vellutata di piselli	Vellutata di cipolle	Vellutata di porri	Vellutata di fagioli	Tortellini in brodo frullati
	Crema di cereali	Vellutata di verdure	Crema di cereali	Crema di patate	Semolino	Vellutata di verdure	Crema di cereali
Cena	Mousse di vitello	Cremosa di tacchino	Frittata frullata	Mousse di pesce	Pizza frullata	Cremosa di tacchino	Mousse di manzo
	Mousse di pesce	Crescenza	Mousse di formaggio	Mousse di pollo	Mousse di formaggio	Crescenza	Mousse di pesce
	Purè di fagiolini	Purè di carote	Purè di spinaci	Purè di sedano	Purè di broccoli	Purè di fagiolini	Purè di verdure
	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate	Purè di patate
	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato	Mousse di frutta	Budino	Yogurt vellutato
	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Budino	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta

4° Settimana

Il pasto sarà costituito da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, un contorno a scelta e un dessert a scelta.

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, soffitti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulare apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.  
Aggiornato in data 18/07/2023 - Proposta progettuale



## /menu estivo - pranzo

Casa di riposo "Fondazione Paola di Rosa" – Capriano del Colle

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Pasta al ragù di verdure	Pasta al pomodoro e salsiccia	Pasta ai formaggi	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al *salmone e panna	Insalata di pasta con *verdure	Lasagne* al *ragù di bovino
	Sovracoscia di pollo al rosmarino	Filletto di merluzzo* al prezzemolo	Arrosto di maiale freddo in salsa tonnata	Polpette di bovino* al pomodoro	Bastoncini di pesce* al forno	Arrosto di tacchino al forno	Arrosto di bovino al forno
	Zucchine* trifolate	Carote* al vapore	Patate* al forno	Melanzane* e zucchine* in umido	Patate* prezzemolate	Fagioli all'uccelletto	Fagiolini* in umido
	Pasta alla puttanesca	Insalata di pasta con *verdure	Pasta al pomodoro e pesto	Casoncelli di carne al burro e salvia	Risotto ai *frutti di mare	Pasta al ragù di bovino	Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
2	Arrosto di maiale freddo in salsa tonnata	Mini burger di pesce alla mediterranea	Spezzatino di tacchino con *patate	Sovracoscia di pollo alla cacciatora	Filetto di limanda* alla mugnaia	Arrosto di tacchino freddo alle erbe aromatiche	Sovracoscia di pollo al forno
	Melanzane* in umido	Carote* prezzemolate	Caponata*	Patate* al rosmarino	Tris di verdure* al forno	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno
	Pasta al pomodoro e olive	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e ricotta	Insalata di pasta con *verdure	Pasta al pomodoro e *cozze	Pasta alla carbonara di *zucchine	Lasagne* alle verdure
	Spuzzatino di tacchino al pomodoro	Filletto di merluzzo* al limone	Medaglioni di legumi alla pizzaiola	Arrosto di maiale freddo in salsa tonnata	Bastoncini di pesce* al forno	Sovracoscia di pollo al rosmarino	Arrosto di bovino al forno
3	Caponata*	Patate* al vapore	Fagioli* prezzemolati	Patate* al forno	Fagiolini* al vapore	Carote* al vapore	Zucchine* gratinate
	Insalata di pasta con *verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e pancecca	Pasta alla puttanesca	Pasta alla carbonara	Gnocchi di patate ai formaggi
	Arrosto di tacchino alla senape	Filletto di merluzzo* alla pizzaiola	Sovracoscia di pollo alla cacciatora	Arrosto di maiale freddo in salsa tonnata	Mini burger di pesce al limone e prezzemolo	Arrosto di tacchino freddo alle erbe aromatiche	Polpette di bovino* alle verdure
	Patate* al forno	Fagiolini* al vapore	Polenta	Carote* al vapore	Melanzane* in umido	Patate* al forno	Tris di verdure* al forno

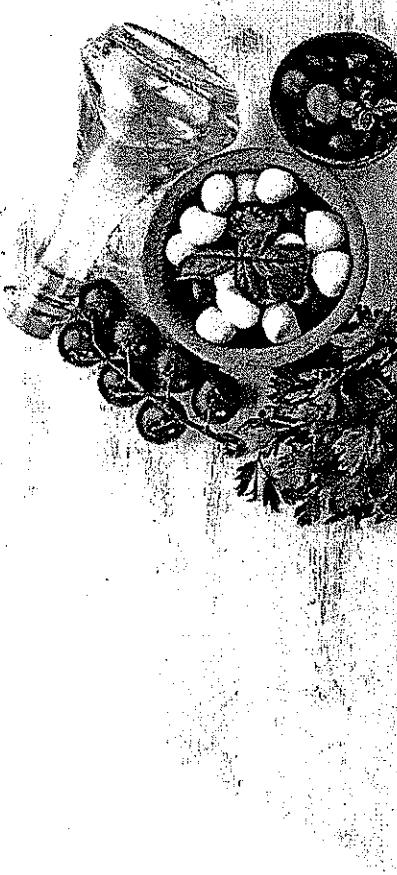
Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.  
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, softili e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certi casi medicamente provvisti intolleranze/allergie vengono formulati apposite diete). \*Materie prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/06/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



## /menu estivo - cena

Casa di riposo "Fondazione Paola di Rosa" – Capriano del Colle



	Lunedì	Martedì	Merkredi	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Crema di *carote Caprese Mortadella Fontal Cavolfiori* al vapore	Minestrone di verdure* Frittata alle *zucchine Salame Gorgonzola Patate* prezzemolate	Minestra d'orzo Prosciutto crudo e melone Speck Asiago Fagiolini* al vapore	Vellutata di *zucchine Insalata di tonno e *patate Coppa Mozzarella Taccole* al vapore	Tortellini di carne in brodo di carne Uova al burro Prosciutto crudo Gorgonzola Tris di verdure* al vapore	Crema di *cipolle con riso Pizza margherita Mortadella Quadro Vallè Carote* al vapore	Riso in brodo vegetale con prezzemolo Mini burger di pesce al forno Salame Emmenthal Scorzanera* al vapore
2	Crema di *piselli Prosciutto crudo e melone Speck Fontal Zucchine* al vapore	Minestra di cannellini con pasta Frittata alle *zucchine Coppa Gorgonzola Fagiolini* trifolati	Pancotto Caprese Prosciutto crudo Asiago Tris di verdure* al vapore	Minestra d'orzo Insalata di tonno e *patate Mortadella Mozzarella Zucchine* in umido	Uova al burro Salame Gorgonzola Carote* al vapore	Vellutata di ceci Pizza margherita Speck Quadro Vallè Scorzanera* al vapore	Minestrone di verdure* Filetto di merluzzo* al prezzemolo Coppa Emmenthal Taccole* al vapore
3	Zuppa di ceci Caprese Prosciutto crudo Fontal Fagiolini* al vapore	Riso in brodo vegetale con prezzemolo Frittata alle *zucchine Mortadella Gorgonzola Zucchine* al vapore	Crema di *carote Prosciutto crudo e melone Salame Asiago Tris di verdure* al forno	Crema di *legumi Insalata di tonno e *patate Speck Mozzarella Cavolfiori* al vapore	Minestra d'orzo Uova al burro Coppa Gorgonzola Zucchine* in umido	Minestra di *patate con pasta Pizza margherita Prosciutto crudo Quadro Vallè Taccole* al vapore	Stracciatella in brodo vegetale Crocchette di pesce* al forno Mortadella Emmenthal Tris di verdure* al vapore
4	Crema di *zucchino Prosciutto crudo e melone Salame Fontal Taccole* al vapore	Minestrone di verdure* Frittata alle *zucchine Speck Gorgonzola Carote* prezzemolate	Riso in brodo vegetale con prezzemolo Caprese Coppa Asiago Zucchine* al vapore	Crema di *patate e rosmarino Insalata di tonno e *patate Prosciutto crudo Mozzarella Taccole* al vapore	Minestra di fagioli con pasta Uova al burro Mortadella Gorgonzola Fagiolini* al vapore	Crema di *carote e zucchia Pizza margherita Salame Quadro Vallè Scorzanera* al vapore	Crema di *legumi Filetto di limanda* al forno Speck Emmenthal Patale* al vapore

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattesio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, salsina, soffi, anidride solforosa, lupini, molluschi e anidride a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze allergie vengono formulare apposite diete). • Materia prima di bassa congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/06/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



## menu autunnale - pranzo

Casa di riposo "Fondazione Faola di Rosa" – Capriano del Colle



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Pasta al pomodoro, olive e capperi	Pasta al pesto	Risotto alla *zucca	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto ai *frutti di mare*	Pasta ai *funghi	Casoncelli di carne al burro e salvia
	Pollo al rosmarino al forno	Bastoncini di pesce* in umido	Polpette di bovino* in Cotechino	Limanda* alla mugnaia	Luganega in umido	Bollito di bovino con salsa verde	
	Patate* al vapore	Carote* al vapore	Tris di verdure* al forno	Polenta	Fagiolini* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Patate* al forno
2	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta alla salsiccia	Pasta al pomodoro e tonno	Pasta alla carbonara	Lasagne* alle verdure	
	Uova al burro	Filetto di merluzzo* al limone	Pollo al forno	Spezzatino di tacchino al pomodoro	Bastoncini di pesce* al forno	Arrosto di tacchino al forno	Brasato di bovino al forno
	Zucchine* in umido	Carote* al vapore	Patate* al forno	Fagiolini* al vapore	Tris di verdure* al forno	Scorzanera* al vapore	Polenta
3	Pasta ai *broccoli e acciughe	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto alla *zucca	Spaghetti ai *frutti di mare	Risotto al Grana Padano DOP	Lasagne* al ragù di bovino
	Luganega in umido con *patate	Bastoncini di pesce* al forno	Cotechino	Polpette di bovino* in umido	Limanda* al pomodoro e olive	Pollo alla cacciatora	Arrosto di bovino al forno
	Carote* al vapore	Zucchine* al vapore	Polenta	Caponata*	Fagiolini* al vapore	Tris di verdure* al forno	Patate* al forno
4	Risotto allo zafferano	Pasta ai *funghi	Pasta al pomodoro e pancetta	Pasta alle *verdure	Pasta mare e monti	Gnocchi di patate al pomodoro	Tortellini di carne in brodo di carne
	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Filetto di merluzzo* al pomodoro e olive	Spezzatino di bovino con *patate	Pollo al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Arrosto di tacchino al forno	Brasato di bovino al forno
	Zucchine* in umido	Carote* al vapore	Patate* prezzemolate	Scorzanera* al vapore	Fagiolini* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Polenta

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali, contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffi e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze all'energia vengono formulati apposite diete). \* Materia prima di base congelata e surgelata.

Aggiornato in data 01/12/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



## menu autunnale - cena

Casa di riposo "Fondazione Paola di Rosa" – Capriano del Colle



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Speck Fontal	Zuppa di verdura* Burger di verdure* al forno	Minestra d'orzo Frittata al forno	Crema di *piselli Insalata di tonno e *patate	Minestra di fagioli con pasta Involtini di prosciutto cotto e formaggio	Crema di *zucca Uova al burro	Zuppa di legumi Pizza margherita	Minestrone di verdure* con riso
	Coppa	Prosciutto crudo	Coppa	Mortadella	Salame	Speck	Limanda* al forno
	Gorgonzola		Asiago	Emmental	Gorgonzola	Mozzarella	Prosciutto crudo
	Zucchine* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Cavolini di Bruxelles* al vapore	Taccole* al vapore	Scorzanera* al vapore	Carote* al vapore	Emmental
2 Medaglioni di verdure gratinato Coppa Fontal	Crema di *piselli Medaglioni di verdure gratinato	Crema di *zucca Frittata al forno	Minestra di patate* con pasta Insalata di tonno e *patate	Minestra d'orzo Erbaizzone* al forno	Crema di *legumi Uova al burro	Crema di *carote Pizza margherita	Minestrone di verdure* con riso
	Coppa	Mortadella	Salame	Speck	Prosciutto crudo	Cappa	Limanda* al prezzemolo
	Gorgonzola		Asiago	Emmental	Gorgonzola	Mozzarella	Mortadella
	Taccole* al vapore	Fagioli* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Carote* al vapore	Broccoli* al vapore	Fagioli* al vapore	Emmental
3 Salame Fontal	Crema di *carote Burger di verdure* al forno	Minestra d'orzo Frittata al forno	Crema di ceci Insalata di tonno e *patate	Crema di *piselli Involtini di prosciutto cotto e formaggio	Crema di *legumi Uova al burro	Minestrone di verdure* con riso	Tortellini di carne in brodo di carne
	Coppa	Speck	Prosciutto Crudo	Coppa	Mortadella	Pizza margherita	Limanda* al forno
	Gorgonzola		Asiago	Emmental	Gorgonzola	Salame	Speck
	Taccole* al vapore	Broccoli* al vapore	Patate* al vapore	Fagioli* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Zucchine* al vapore	Emmental
4 Prosciutto Crudo Fontal	Crema di *piselli Medaglioni di verdure gratinato	Minestra di fagioli con pasta Frittata al forno	Crema di *patate e *zucchine Insalata di tonno e *patate	Minestra di pasta Erbaizzone* al forno	Minestra di patate* con pasta Uova al burro	Crema di *carote Pizza margherita	Cavolini di Bruxelles* al vapore
	Coppa	Gorgonzola	Mortadella	Salame	Speck	Prosciutto Crudo	Minestra di farro
	Gorgonzola		Asiago	Emmental	Gorgonzola	Mozzarella	Coppa
	Taccole* al vapore	Cavolini di Bruxelles* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Carote* al vapore	Broccoli* al vapore	Zucchine* al vapore	Emmental

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, semi di sesamo, sedano, spezie, soffitti e antiride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulati apposite diete) \* Materie prima di base congelata o surgelata.

Aggiornato in data 01/12/2023 - Validato da Servizio Diastitico di Aras