



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



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1° Settimana	Pranzo	<b>Ravioli ricotta e spinaci*burro e salvia</b> °Semolino burro e salvia °Pasta in bianco  <b>Spezzatino di bovino con patate</b> °Robiola °Prosciutto cotto  <b>Biete erbette* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Pasta alle verdure*</b> °Crema di cereali alle verdure °Pasta in bianco  <b>Bollito misto</b> °Ricotta °Prosciutto cotto  <b>Cipolle* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Pasta ai formaggi</b> °Crema di riso al formaggio °Pasta in bianco  <b>Frittata al prosciutto e formaggio</b> °Bon roll speck °Prosciutto cotto  <b>Cavolfiori* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista  <b>Macedonia</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b> °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco  <b>Arrosto di Maiale al latte</b> °Teneroni prosciutto e formaggio °Prosciutto cotto  <b>Zucchine* trifolate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Risotto al Radicchio*</b> °Crema di riso al radicchio °Pasta in bianco  <b>Filetto di platessa* alla verdure</b> °Scaloppina di tacchino al limone °Prosciutto cotto  <b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista  <b>Macedonia</b>	<b>Pasta al pesto</b> °Crema di cereali al pesto °Pasta in bianco  <b>Rosticciata di bovino, patate e cipolla</b> °Grana padano °Prosciutto cotto  <b>Pomodori gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Lasagne al forno</b> °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco  <b>Sovracoscia di pollo al forno</b> °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto  <b>Finocchi* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista  <b>Dolce*</b>
	Cena	<b>Zuppa di legumi</b> °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo  <b>Uova strapazzate</b> ° Polpette di bovino al pomodoro °Grana Padano  <b>Finocchi* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Vellutata di porri* con crostini</b> °Vellutata di porri °Pastina in brodo  <b>Bastoncini di pesce* al forno</b> °Affettato misto °Crescenza  <b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Risi e bisi</b> ° Vellutata di piselli °Pastina in brodo  <b>Trancio di pizza margherita</b> °Giravolte ai formaggi °Robiola  <b>Fagioli alle cipolle</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Canederli* in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo  <b>Torta salata*</b> °Affettato misto °Crescenza  <b>Spinaci* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Fidelini al pomodoro</b> °Vellutata di pomodoro °Pastina in brodo  <b>Cordon bleu* al forno</b> °Crescenza °Grana Padano  <b>Cavolfiori* gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Riso al latte</b> ° Crema di riso al latte °Pastina in brodo  <b>Frittata* alle zucchine</b> °Affettato misto °Crescenza  <b>Fagiolini al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Vellutata di verdure* con crostini</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo  <b>Cotoletta di pesce* al forno</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Robiola  <b>Patate* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista
		Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta scioppata 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, solfitti 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 17/09/2025 - Proposta progettuale



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



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
2° Settimana	Pranzo	<b>Pasta alle verdure* e pomodoro</b> °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Risotto ai funghi*</b> °Crema di riso ai funghi °Pasta in bianco	<b>Spatzle con crema di gorgonzola</b> °Crema di mais al gorgonzola °Pasta in bianco	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b> °Crema di cereali al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Gnocchi pomodoro e pesto</b> °Crema di riso al pesto °Pasta in bianco	<b>Pasta con lenticchie</b> °Semolino all'olio °Pasta in bianco	<b>Lasagne al forno</b> °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco
		<b>Arrosto di maiale</b> °Robiola °Prosciutto cotto	<b>Filetto di platessa* con pomodoro, olive e capperi</b> °Cordon bleu °Prosciutto cotto	<b>Bon roll con formaggio filante</b> °Crescenza °Prosciutto cotto	<b>Trippa di bovino in umido</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	<b>Persico* in umido</b> °Scaloppina di tacchino al limone °Prosciutto cotto	<b>Spezzatino di pollo con patate*</b> °Grana padano °Prosciutto cotto	<b>Arrosto di Tacchino con aromi</b> °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
		<b>Cavolfiori* con besciamella al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Biete erbette* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Verdure miste* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Zucchine* trifolate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Finocchi* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Patate* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista <b>Dolce*</b>
	Cena	<b>Vellutata di zucca* con crostini</b> ° Vellutata di zucca °Pastina in brodo	<b>Risi e bisi</b> °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	<b>Minestrone di Verdure* con crostini</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Zuppa di fagioli</b> °Semolino °Pastina in brodo	<b>Canederli* in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo	<b>Zuppa di legumi</b> ° Vellutata di fagioli °Pastina in brodo	<b>Riso al latte</b> ° Crema di riso al latte °Pastina in brodo
		<b>Torta salata* alle erbe</b> °Bocconcini speck asiago °Mozzarella	<b>Mini burger di spinaci con pomodoro</b> °Polpette di Bovino al pomodoro °Crescenza	<b>Teneroni al formaggio</b> °Taleggio °Formaggino	<b>Bastoncini di pesce* al forno</b> °Robiola °Mozzarella	<b>Involtini prosciutto e formaggio</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Formaggino	<b>Polpette di pollo e tacchino*</b> °Affettato misto °Crescenza	<b>Filetto di merluzzo* al pomodoro</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Ricotta
		<b>Zucchine* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Piselli* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cavolfiori* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Piselli* in umido</b> °Purè di patate °Insalata mista

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 17/09/2025 - Proposta progettuale



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



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
3° Settimana	Pranzo	<b>Pasta al pesto</b> °Crema di riso al pesto °Pasta in bianco	<b>Pasta alla boscaiola</b> °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Pasta all'amatriciana</b> °Crema di mais al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Gnocchi al ragù di bovino</b> °Crema di cereali al ragù °Pasta in bianco	<b>Risotto allo zafferano</b> °Crema di mais allo zafferano °Pasta in bianco	<b>Pasta pomodoro e basilico</b> °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Lasagne al forno</b> °Crema di riso al pomodoro °Pasta in bianco
		<b>Bon roll agli spinaci</b> °Robiola °Prosciutto cotto	<b>Manzo all'olio</b> °Formaggino °Prosciutto cotto	<b>Bon roll con salsa di arrosto</b> °Grana padano °Prosciutto cotto	<b>Mini burger di legumi al pomodoro</b> °Crescenza °Prosciutto cotto	<b>Filetto di persico* alla mugnaia</b> °Scaloppina di tacchino al limone °Prosciutto cotto	<b>Cotechino con lenticchie</b> °Hamburger al forno °Prosciutto cotto	<b>Sovracoscia di pollo al vino bianco</b> °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
Cena		<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Spinaci* al burro</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>Carote* prezzemolate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Biete al forno con Grana</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Patate* al forno</b> °Purè di patate °Insalata mista <b>Dolce*</b>
				<b>Macedonia</b>		<b>Macedonia</b>		
		<b>Vellutata di carote* con pastina</b> °Vellutata di carote °Pastina in brodo	<b>Vellutata di verdure* con pasta</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Risi e bisi</b> °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	<b>Minestrone di verdure*</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Riso al latte</b> °Crema di riso al latte °Pastina in brodo	<b>Vellutata di verdure* con pasta</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo in bianco	<b>Canederli* in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo
		<b>Uova sode</b> °Spiedini di carne mista °Formaggino	<b>Mozzarella in carrozza*</b> °Affettato misto °Crescenza	<b>Polpette di pollo e tacchino*</b> °Ricotta °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> °Cotolette di merluzzo °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* gratinati</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Patate* al Vapore</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

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 17/09/2025 - Proposta progettuale



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

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Sabato

Domenica

4° Settimana	Pranzo	<b>Pasta e broccoli</b> °Crema di riso ai broccoli °Pasta in bianco	<b>Pasta pomodoro e pesto</b> °Semolino al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Pasta al Ragù</b> °Crema di mais al ragù °Pasta in bianco	<b>Risotto agli asparagi*</b> °Semolino all'olio °Pasta in bianco	<b>Pasta con pomodoro capperi e acciughe</b> °Crema di riso al pomodoro °Pasta in bianco	<b>Gnocchi crema di zucca e pancetta</b> °Crema di mais alla zucca °Pasta in bianco	<b>Casoncelli burro e salvia</b> °Semolino al burro °Pasta in bianco
		<b>Arrosto di tacchino al burro e salvia</b> °Robiola °Prosciutto cotto	<b>Straccetti di pollo con crema di funghi*</b> °Formaggino °Prosciutto cotto	<b>Bon roll agli spinaci</b> °Mozzarella °Prosciutto cotto	<b>Frittata alle verdure</b> °Polpette di bovino al pomodoro °Prosciutto cotto	<b>Tonno e piselli in umido</b> °Scaloppina di tacchino al limone °Prosciutto cotto	<b>Bresaola con grana</b> °Ricotta °Prosciutto cotto	<b>Arrosto di maiale al latte</b> °Gorgonzola DOP °Prosciutto cotto
Cena		<b>Zucchine* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Patate* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Piselli* in umido</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Biete erbette* gratinate</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Carote* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Finocchi* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Polenta</b> °Purè di patate °Insalata mista <b>Dolce*</b>
		<b>Vellutata di verdure* con crostini</b> °Vellutata di verdure °Pastina in brodo	<b>Risi e bisi</b> °Vellutata di piselli °Pastina in brodo	<b>Minestra di fagioli* con Pastina</b> °Vellutata di fagioli °Pastina in brodo	<b>Crema di patate* con crostini</b> °Crema di patate °Pastina in brodo	<b>Canederli* in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo	<b>Riso al latte</b> °Crema di riso al latte °Pastina in brodo	<b>Tortellini di carne* in brodo</b> °Crema di cereali °Pastina in brodo
		<b>Cordon bleu</b> °Ricotta °Mozzarella	<b>Bastoncini di merluzzo</b> °Affettato misto °Crescenza	<b>Mini burger di legumi alle verdure*</b> °Hamburger di manzo °Ricotta	<b>Trancio di pizza Margherita</b> °Affettato misto °Formaggino	<b>Rotolini di uovo prosciutto e formaggio</b> °Polpette di tonno e capperi °Formaggino	<b>Mini Burger di pesce al pomodoro</b> °Affettato misto °Crescenza	<b>Grana Padano DOP</b> °Mozzarella in carrozza °Mozzarella
		<b>Fagiolini* al vapore</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>Finocchi* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Cavolfiori* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Fagiolini* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista	<b>Biete erbette* al vapore</b> °Purè di patate °Insalata mista

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciroppata 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 17/09/2025 - Proposta progettuale





## /Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni REV 2025

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1° Settimana	Pranzo	<b>Pasta alla carbonara frullata</b>	<b>Pasta al pesto frullata</b>	<b>Pasta ai formaggi frullata</b>	<b>Pasta al ragu' di bovino frullata</b>	<b>Risotto alla milanese frullato</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Tortellini frullati</b>
		Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata	Pasta al pomodoro frullata
		<b>Mousse di prosciutto</b>	<b>Omogeneizzato di manzo</b>	<b>Frittata di patate frullata</b>	<b>Omogeneizzato di maiale</b>	<b>Mousse di pesce</b>	<b>Omogeneizzato di manzo</b>	<b>Mousse di pollo</b>
		Mousse di formaggio	Mousse di vitello	Mousse di formaggio	Mousse di vitello	Mousse di formaggio	Mousse di vitello	Mousse di formaggio
		<b>Purè di spinaci</b>	<b>Purè di cipolla</b>	<b>Purè di cavolfiori</b>	<b>Purè di fagiolini</b>	<b>Purè di verza</b>	<b>Purè di fagiolini</b>	<b>Purè di sedano</b>
		Purè di carote	Purè di carote	Purè di carote	Purè di carote	Purè di carote	Purè di carote	Purè di carote
	Cena	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce pro	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce pro
		<b>Vellutata di fagioli bruni</b>	<b>Vellutata di porri</b>	<b>Vellutata di patate</b>	<b>Tortellini in brodo frullati</b>	<b>Vellutata di pomodoro</b>	<b>Vellutata di piselli</b>	<b>Vellutata di zucca</b>
		Vellutata di verdure	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure	Vellutata di verdure
		<b>Frittata alle patate</b>	<b>Mousse di pesce</b>	<b>Pizza frullata</b>	<b>Mousse di pollo</b>	<b>Cotoletta frullata</b>	<b>Frittata alle patate</b>	<b>Mousse di pesce</b>
		Mousse di vitello	Mousse di formaggio	Mousse di vitello	Mousse di formaggio	Mousse di vitello	Mousse di formaggio	Mousse di vitello
		<b>Purè di verza</b>	<b>Purè di piselli</b>	<b>Purè di fagioli</b>	<b>Purè di spinaci</b>	<b>Purè di porro</b>	<b>Purè di zucca</b>	<b>Purè di broccoli</b>
		Purè di verdure	Purè di verdure	Purè di verdure	Purè di verdure	Purè di verdure	Purè di verdure	Purè di verdure
		Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta

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, 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 1/10/2025



## / Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni REV 2025

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
2° Settimana	Pranzo	<b>Pasta e fagioli frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di maiale</b> Mousse di formaggio <b>Purè di cavolfiori</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Risotto alla milanese frullato</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di pesce</b> Mousse di vitello <b>Purè di fagiolini</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta ai formaggi frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di prosciutto cotto</b> Mousse di formaggio <b>Purè di spinaci</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta al salmone frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello <b>Purè di broccoli</b> Purè di carote Dolce pro	<b>Pasta al pesto frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di baccalà</b> Mousse di formaggio <b>Purè di cavolfiori</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta alle lenticchie frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di pollo</b> Mousse di vitello <b>Purè di verza</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta al ragù frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse formaggio <b>Purè di zucca</b> Purè di carote Dolce pro
		<b>Vellutata di zucca</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di vitello <b>Purè di spinaci</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di carote</b> Vellutata di verdure <b>Mousse di prosciutto cotto</b> Mousse di formaggio <b>Purè di piselli</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di piselli</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello <b>Purè di fagiolini</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di fagioli</b> Vellutata di verdure <b>Mousse di pesce</b> Mousse di formaggio <b>Purè di cavolfiori</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Tortellini frullati</b> Vellutata di verdure <b>Frittata alle patate frullata</b> Mousse di vitello <b>Purè di fagioli bianchi</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di asparagi</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di formaggio <b>Purè di fagiolini</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di fagioli</b> Vellutata di verdure <b>Mousse di salmone</b> Mousse di vitello <b>Purè di broccoli</b> Purè di verdure Dolce alla frutta

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, 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 1/10/2025



## /Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni REV 2025

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
3° Settimana	Pranzo	<b>Pasta al pesto frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Frittata alle patate frullata</b> Mousse di formaggio <b>Purè di fagiolini</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta al formaggio</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello <b>Purè di spinaci</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta e ceci frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di formaggio <b>Purè di cavolfiori</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta al ragù frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Frittata alle patate frullata</b> Mousse di vitello <b>Purè di cipolle</b> Purè di carote Dolce pro	<b>Risotto alla milanese frullato</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di pesce</b> Mousse di formaggio <b>Purè di peperoni rossi</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta al salmone frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di maiale</b> Mousse di vitello <b>Purè di spinaci</b> Purè di carote Dolce alla frutta	<b>Pasta alla carbonara frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di pollo</b> Mousse di formaggio <b>Purè di sedano</b> Purè di carote Dolce pro
		<b>Vellutata di asparagi</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di maiale</b> Mousse di vitello <b>Purè di fagioli bianchi</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di pomodoro</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di formaggio <b>Purè di peperoni rossi</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di piselli</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di pollo</b> Mousse di vitello <b>Purè di verza</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di funghi</b> Vellutata di verdure <b>Pizza frullata</b> Mousse di formaggio <b>Purè di broccoli</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di zucca</b> Vellutata di verdure <b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello <b>Purè di cavolfiori</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Vellutata di patate</b> Vellutata di verdure <b>Mousse di baccalà</b> Mousse di formaggio <b>Purè di zucca</b> Purè di verdure Dolce alla frutta	<b>Tortellini in brodo frullati</b> Vellutata di verdure <b>Frittata alle patate frullata</b> Mousse di vitello <b>Purè di verza</b> Purè di verdure Dolce alla frutta

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, 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 1/10/2025



## /Dieta a consistenza modificata - Rsa Villa di Salute e Rsa Pinzoni REV 2025

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
4° Settimana	Pranzo	<b>Pasta al pesto frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di formaggio	<b>Pasta ai formaggi frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di pollo</b> Mousse di vitello	<b>Pasta al ragù frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Frittata alle patate frullata</b> Mousse di formaggio	<b>Risotto alla milanese frullato</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di tacchino</b> Mousse di vitello	<b>Pasta e fagioli frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di pesce</b> Mousse di formaggio	<b>Pasta al salmone frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello	<b>Vellutata alle lenticchie frullata</b> Pasta al pomodoro frullata <b>Mousse di baccalà</b> Mousse di formaggio
		<b>Purè di spinaci</b> Purè di carote	<b>Purè di fagioli bianchi</b> Purè di carote	<b>Purè di piselli</b> Purè di carote	<b>Purè di broccoli</b> Purè di carote	<b>Purè di peperoni rossi</b> Purè di carote	<b>Purè di fagiolini</b> Purè di carote	<b>Purè di zucca</b> Purè di carote
		Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce pro	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce pro
		<b>Vellutata di funghi</b> Vellutata di verdure	<b>Vellutata di zucca</b> Vellutata di verdure	<b>Vellutata di piselli</b> Vellutata di verdure	<b>Vellutata di funghi</b> Vellutata di verdure	<b>Vellutata di patate</b> Vellutata di verdure	<b>Vellutata di cipolle</b> Vellutata di verdure	<b>Tortellini in brodo frullati</b> Vellutata di verdure
		<b>Omogeneizzato di pesce</b> Mousse di vitello	<b>Cotoletta frullata</b> Mousse di formaggio	<b>Omogeneizzato di manzo</b> Mousse di vitello	<b>Pizza frullata</b> Mousse di formaggio	<b>Mousse di prosciutto cotto</b> Mousse di vitello	<b>Mousse di salmone</b> Mousse di formaggio	<b>Omogeneizzato di pollo</b> Mousse di vitello
	Cena	<b>Purè di fagiolini</b> Purè di verdure	<b>Purè di carote</b> Purè di verdure	<b>Purè di spinaci</b> Purè di verdure	<b>Purè di sedano</b> Purè di verdure	<b>Purè di broccoli</b> Purè di verdure	<b>Purè di fagiolini</b> Purè di verdure	<b>Purè di spinaci</b> Purè di verdure
		Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta	Dolce alla frutta

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, 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 1/10/2025