ALLEGATO B

menù Estivo 1a Settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI	Fusilli alle olive Spezzatino di manzo Piselli* all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Mozzarella e pomodoro Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Gemelli all'amatriciana Bocconcini di pollo alle verdure Patate bollite Frutta fresca di stagione	Pasta e patate Prosc. cotto Finocchi*lessi Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto alla milanese Cotoletta di maiale impanata Cavolfiore* Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Frittata Erbette * alla parmigiana Frutta fresca
GIOVEDI	Penne al pomodoro Brasato con verdure Patate al forno Frutta fresca Dessert	Minestra in brodo Prosciutto crudo Fagiolini *all'olio Frutta fresca di stagione
VENERDI	Trenette al tonno Platessa * alla mugnaia Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Semolino Insalata di tonno Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Mezze penne ai funghi Petto di pollo al limone Bietole* saltate in padella Frutta fresca di stagione	Zuppa di legumi Pizza margherita Carote* al vapore Frutta fresca di stagione
DOMENICA	Lasagne al forno Arrosto di vitello Patate Arrosto Frutta fresca di stagione Dessert	Minestra in brodo Formaggi misti Macedonia* di verdure Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine
* in vigore dal

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA

Area d'Organizzazione "Servizi alla Persona"
Il Responsabile
(Dr. Franco Del Santo)

menù Estivo *2a Settimana*

	P R A N Z O	C E N A
LUNEDI	Penne prosciutto e piselli Scaloppine di tacchino al vino bianco Fagioli in bianco Frutta fresca di stagione	Risi e bisi in brodo Polpettine di ricotta Fagiolini * Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta alle verdure Manzo all'inglese Erbetta* al grana Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo Frittata Finocchi*lessi Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto alle verdure Coscia di pollo arrosto Piselli Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Wurstel lessi Broccoletti*lessi Frutta fresca
GIOVEDI	Tagliatelle ai funghi Petto di pollo al limone Pure' Frutta fresca	Passato di verdure Pomodori ripieni Piselli *in umido Frutta fresca di stagione
VENERDI	Penne al pomodoro Baccalà con cipolle Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione	Zuppa di lenticchie Insalatona di tonno Cavolfiore* lesso Frutta fresca di stagione
SABATO	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Cotoletta di lonza impanata Finocchi *in umido Frutta fresca di stagione	Quadrucci in brodo Crescenza Spinaci *all'olio Frutta fresca di stagione
DOMENICA	Gnocchi al ragu' Coniglio porchettato Patate arrosto Dessert	Minestra Affettati misti Carote * all'olio Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine

- in vigore dal

(Dr. Franco Dal Santo)

menù Estivo *3a Settimana*

	P R A N Z O	C E N A
LUNEDI	Fusilli alle verdure Arista al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Formaggi misti Erbette* olio e limone Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta al pesto Spezzatino di manzo con verdure Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Prosciutto crudo Piselli * al burro Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto al pomodoro Petto di tacchino Spinaci * al grana Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Uova al tegamino Carote * Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Spaghetti all'amatriciana Scaloppina di vitella Cavolfiore* in umido Frutta fresca	Insalata di riso Pollo lesso Patate lesse Frutta fresca di stagione
VENERDI	Trenette al tonno Cotoletta di pesce Finocchi*all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina Tortino alle verdure Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Risotto ai funghi Petto di pollo in umido Contorno mediterraneo* Frutta fresca	Minestra in brodo Affettati misti Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione
DOMENICA	Cannelloni ripieni Pollo Arrosto Patate * fritte Dessert	Riso e prezzemolo Asiago Erbette * al grana Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine
* in vigore dal

Area di Organizzazione "Servizi alla Persona"
Il Responsabile
(Dr. Franco Del Santo)

menù Estivo *4a Settimana*

	P R A N Z O	C E N A
LUNEDI	Maccheroncini pomodoro e basilico Scaloppa di tacchino al v. bianco Broccoli Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo Salame Fagiolini* lessi Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Risotto alla parmigiana Involtini di vitella Fagioli bianchi Frutta fresca di stagione	Minestra di riso Frittata Bietola* lessa Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Orecchiette ai broccoli Bollito misto in salsa verde Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Panzanella Sogliola * al limone Spinaci* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Spezzatino in umido Cavolfiore Budino al cioccolato	Zuppa di verdura Zucchine ripiene Cavolfiori * all'olio Frutta fresca di stagione
VENERDI	Fusilli al pesto Polpette di pesce Finocchi* lessati Frutta fresca di stagione	Crema di patate Uova sode Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Penne all'amatriciana Hamburger di manzo alla pizzaiola Patate lesse Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e zucchine Polpettine di carne Carote* lessate Frutta fresca
DOMENICA	Ravioli burro e salvia Roastbeef Piselli*al prosciutto Dessert	Zuppa di legumi Affettati misti Cavolfiori* Frutta fresca di stagione

- prodotto congelato o surgelato all'origine
- * in vigore dal

Area d'Organizzazione "Servizi alla Persona" Il Responsabile (Dr. Franco Del Santo)

menù Autunnale /Inverno
1a Settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI	Fusilli alle olive Spezzatino di manzo Piselli* all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Asiago Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Gemelli all'amatriciana Bocconcini di pollo alle verdure Patate bollite Frutta fresca di stagione	Pasta e patate Praga al forno Finocchi*lessi Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto alla milanese Cotoletta di maiale impanata Cavolfiore* in umido Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Frittata Erbette * alla parmigiana Frutta fresca
GIOVEDI	Penne al pomodoro Brasato con verdure Patate al forno Frutta fresca	Minestra in brodo Prosciutto crudo Fagiolini *all'olio Frutta fresca di stagione
VENERDI	Fusilli al tonno Platessa * alla mugnaia Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Semolino Polpette di verdure Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Mezze penne ai funghi Petto di pollo al limone Bietole* saltate in padella Frutta fresca di stagione	Zuppa di legumi Formaggi misti Carote* al vapore Frutta fresca di stagione
DOMENICA	Lasagne al forno Arrosto di vitello Patate Arrosto Frutta fresca di stagione Dessert	Minestra in brodo Tortino al prosciutto Macedonia* di verdure Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine

- in vigore dal

Area d'Organizzazione
"Servizi alla Persona"
Il Responsabile
(Dr. Franco Del Santo)

menù Autunnale Inverno

2a Settimana

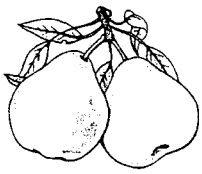
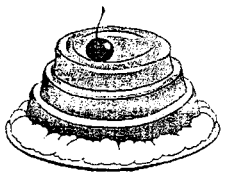
	PRANZO	CENA
LUNEDI	Risotto al pomodoro Scaloppine di tacchino al vino bianco Fagioli all'uccelletta Frutta fresca di stagione	Risi in brodo Polpettine di ricotta Fagiolini * Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta all'amatriciana Manzo all'inglese Erbetta* al grana Frutta fresca di stagione	Ribollita Frittata Finocchi*lessi Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Pasta alle verdure Arista di maiale Patate lesse Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Prosciutto cotto Broccoletti*lessi Frutta fresca
GIOVEDI	Tagliatelle ai funghi Trippa in umido Pure' Frutta fresca	Passato di verdure Pomodori ripieni Piselli *in umido Frutta fresca di stagione
VENERDI	Penne al pomodoro Baccalà con cipolle Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione	Zuppa di lenticchie Formaggi misti Cavolfiore* lesso Frutta fresca di stagione
SABATO	Gnocchetti pomodoro e basilico Cotoletta di lonza impanata Finocchi *in umido Frutta fresca di stagione	Quadrucci in brodo Prosciutto crudo Spinaci *all'olio Frutta fresca di stagione
DOMENICA	Gnocchi al ragu' Coniglio porchettato Patate sabbiose Dessert	Minestra in brodo Affettati misti Carote * all'olio Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine

- in vigore dal

Area di Organizzazione "Servizi alla Persona"
(Dr. Franco Del Santo)

menù Autunnale/inverno
3a Settimana

	P R A N Z O	C E N A
LUNEDI	Fusilli alle verdure Arista al forno Finocchi lessi Frutta fresca di stagione	Minestrone con pasta Formaggi misti Erbette* olio e limone Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Pasta al ragu' Spezzatino di manzo con verdure Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Prosciutto crudo Piselli * Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Risotto al pomodoro Petto di tacchino Patate lesse Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Uova al tegamino Carote * Frutta fresca di stagione
GIOVEDI 	Spaghetti alla carbonara Scaloppina di vitella Cavolfiore* in umido Frutta fresca	Minestra in brodo Pollo lesso Patate lesse Frutta fresca di stagione
VENERDI	Trenette al tonno Cotoletta di pesce Finocchi*all'olio Frutta fresca di stagione	Pastina Tortino alle verdure Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Risotto ai funghi Petto di pollo in umido Contorno mediterraneo* Frutta fresca	Minestra in brodo Affettati misti Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione
DOMENICA 	Polenta al ragù Pollo Arrosto Patate * fritte Dessert	Riso e prezzemolo Asiago Erbette * al grana Frutta fresca di stagione

* prodotto congelato o surgelato all'origine
* in vigore dal

Area d'Organizzazione
"S... Verona"
Il Responsabile
(Dr. Franco Del Santo)

menù Autunnale/inverno
4a Settimana

	P R A N Z O	C E N A
LUNEDI	Maccheroncini pomodoro e basilico Scaloppa di tacchino al v. bianco Broccoletti Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo Salame Fagiolini* lessi Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Risotto alla parmigiana Salsiccia in umido Fagioli bianchi Frutta fresca di stagione	Minestra di riso Frittata con cipolle Bietola* lessa Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Orecchiette ai broccoli Bollito misto in salsa verde Contorno mediterraneo* Frutta fresca di stagione	Stracciatella Sogliola * al limone Spinaci* Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Pasta al pomodoro Spezzatino in umido Piselli Frutta di stagione	Zuppa di verdura Involtini di prosciutto Cavolfiori * all'olio Frutta fresca di stagione
VENERDI	Fusilli al pesto Merluzzo* gratinato Finocchi* lessati Frutta fresca di stagione	Crema di patate Uova sode Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione
SABATO	Penne all'amatriciana Hamburger di manzo alla pizzaiola Patate lesse Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e zucchine Polpettine di carne Carote* lessate Frutta fresca
DOMENICA	Ravioli burro e salvia Roastbeef Piselli*al prosciutto Dessert	Zuppa di legumi Affettati misti Cavolfiori* Frutta fresca di stagione

- prodotto congelato o surgelato all'origine
- * in vigore dal

Area d'Organizzazione
(Dr. Franco Del Santo)

NOTA BENE:

IN ALTERNATIVA AI PRIMI ED AI SECONDI E AI CONTORNI DI CUI ALLE PRECEDENTI TABELLE, GIORNALMENTE L'OSPITE PUO' SCEGLIERE TRA ALTRE DUE PIETANZE DI PRIMI E/O DI SECONDI.
RIGUARDO ALLA FRUTTA L'OSPITE PUO' SCEGLIERE TRA VARI TIPI DI FRUTTA DI STAGIONE E MELA COTTA.

Area d'Organizzazione
"Servizi alla Persona"
Il Responsabile
(Dr. Francesco Del Santo)