



**menù autunnale – 1a settimana**  
A.S.P. San Luigi Scrosoppi – Tolmezzo



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	PRIMO	Pasta radicchio e speck <i>IGP</i> Pasta all'olio	Risotto allo zafferano  Pasta all'olio	Pasta al ragù  Pasta all'olio	Pasta alla boscaiola  Pasta all'olio	Lasagne alle verdure <b>SV</b>  Pasta al pomodoro	Crema di zucca al rosmarino  Pasta al pomodoro	Spaetzle* al burro e salvia  Pasta all'olio
	SECONDO	Scaloppina di tacchino ai funghi  Stracchino	Porchetta di suino al forno <b>SV</b>  Stracchino	Uova al pomodoro  Robiola	Formaggio a pasta dura <i>DOP</i>  Burger* di manzo	Polpette* di bovino al pomodoro <b>SV</b>  Robiola	Seppioline* con patate  Stracchino	Spezzatino di pollo agli aromi <b>SV</b>  Robiola
	CONTORNO	Cavolfiori *gratinati  Verdura cruda di stagione	Brovada  Verdura cruda di stagione	Porro al forno  Verdura cruda di stagione	Verze stufate  Verdura cruda di stagione	Peperonata  Verdura cruda di stagione	Carote all'olio <b>SV</b>  Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure al forno <b>SV</b>  Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta alle pere e cioccolata / Mousse di frutta
<b>Cena</b>	PRIMO	Vellutata di carote con orzo <b>SV</b>  Pastina in brodo	Minestrone di verdure*  Pastina in brodo	Zuppa di fagioli  Pastina in brodo	Minestra di sedano con riso  Pastina in brodo	Tortellini di carne in brodo  Pastina in brodo	Pappa al pomodoro  Pastina in brodo	Crema di ceci con riso  Pastina in brodo
	SECONDO	Filetto di *merluzzo gratinato  Prosciutto cotto	Trancio di pizza margherita  Robiola	Spezzatino di tacchino <b>SV</b>  Mortadella	Polpettone di legumi  Stracchino	Frittata ai porri  Ricotta	Affettati misti  Stracchino	Brie  Burger* di manzo
	CONTORNO	Finocchi al burro <b>SV</b>  Verdura cruda di stagione	*Fagiolini al pomodoro  Verdura cruda di stagione	Erbette rosse all'olio  Verdura cruda di stagione	*Spinaci al limone  Verdura cruda di stagione	Biete erbe al vapore*  Verdura cruda di stagione	Broccoli* gratinati  Verdura cruda di stagione	Cicoria all'olio  Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

**Alternative fisse al pane** Pane integrale, purea di patate

**Legenda:**

**BIO** prodotto / piatto biologico    **DOP** prodotto denominazione di origine protetta    **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta    **R** piatto regionale    **E** piatto etnico    **V** piatto vegetariano    **Veg** piatto Vegano    **SV** prodotto sottovuoto

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, 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 23/09/2024 - Validato da: Servizio Dietetico di Area



**menù autunnale – 2a settimana**  
A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	PRIMO	Pasta ai broccoli* e gorgonzola <b>DOP</b> Pasta all'olio	Risotto alla zucca Pasta all'olio	Minestrone di verdure* Pasta al pomodoro	Pasta al tonno e pomodoro Pasta all'olio	Tagliatelle alle *zucchine Pasta all'olio	Pasta alla crema di *funghi Pasta all'olio	Gnocchi alla romana* Pasta al pomodoro
	SECONDO	Arrostato di suino <b>SV</b> Stracchino	Wurstel al forno Robiola	Frico di patate con polenta <b>R</b> Prosciutto cotto	Polpette di legumi Ricotta	Petto di pollo al limone <b>SV</b> Affettato misto	Platessa* in umido Stracchino	Spezzatino di tacchino alla senape <b>SV</b> Stracchino
	CONTORNO	Radicchio brasato Verdura cruda di stagione	Verze stufate Verdura cruda di stagione	Funghi* trifolati Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure <b>SV</b> Verdura cruda di stagione	Carote prezzemolate Verdura cruda di stagione	Biete erbette* al vapore Verdura cruda di stagione	Porro al forno Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Crostata all'albicocca / Mousse di frutta
<b>Cena</b>	PRIMO	Crema di patate Pastina in brodo	Zuppa di ceci con riso Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Vellutata di *spinaci con pastina Pastina in brodo	Vellutata di zucca* con riso Pastina in brodo	Crema di bietole con orzo Pastina in brodo	Zuppa di fagioli Pastina in brodo
	SECONDO	Ricotta al forno Affettato misto	Bastoncini di merluzzo* Stracchino	Uova strapazzate Burger* di manzo	Hamburger* alla valdostana Robiola	Polpette di bovino* al pomodoro Stracchino	Uova occhio di bue Salame	Robiola Prosciutto cotto
	CONTORNO	Cavolfiori* gratinati Verdura cruda di stagione	Bieta* al burro Verdura cruda di stagione	Erbette rosse gratinate Verdura cruda di stagione	*Fagiolini all'olio Verdura cruda di stagione	Finocchi gratinati* Verdura cruda di stagione	Cavoletti di Bruxelles* Verdura cruda di stagione	Spinaci all'olio Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

**Alternative fisse al pane** Pane integrale, purea di patate

**Legenda:**

**BIO** prodotto / piatto biologico    **DOP** prodotto denominazione di origine protetta    **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta    **R** piatto regionale    **E** piatto etnico    **V** piatto vegetariano    **Veg** piatto Vegano    **SV** prodotto sottovuoto

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, 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 23/09/2024 - Validato da: Servizio Dietetico di Area



**menù autunnale – 3a settimana**  
A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	PRIMO	Pasta alle verdure* Pasta al pomodoro	Orzotto speck <b>IGP</b> e funghi* Pasta all'olio	Pasta al ragù di carne Pasta all'olio	Risotto ai frutti di mare* Pasta all'olio	Passato di verdure* Pasta al pomodoro	Gnocchi alla zucca* e ricotta affumicata Pasta all'olio	Pasta ai funghi* Pasta all'olio
	SECONDO	Brasato di bovino <b>SV</b> Stracchino	Gorgonzola <b>DOP</b> Affettato misto	Straccetti di tacchino alle erbe aromatiche <b>SV</b> Stracchino	Verdesca* con prezzemolo e limone Stracchino	Fagiolata al pomodoro con polenta Prosciutto cotto	Uova in funghetto Robiola	Cotechino Stracchino
	CONTORNO	Piselli* e carote <b>SV</b> Verdura cruda di stagione	Zucchine* trifolate Verdura cruda di stagione	Cavolo cappuccio stufato Verdura cruda di stagione	Cipolline* al forno Verdura cruda di stagione	Spinaci* all'olio Verdura cruda di stagione	Carote trifolate Verdura cruda di stagione	Brovada Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Strudel di mele / Mousse di frutta
<b>Cena</b>	PRIMO	Crema di zucca* con pastina Pastina in brodo	Pappa al pomodoro Pastina in brodo	Zuppa di funghi* Pastina in brodo	Minestra di ceci Pastina in brodo	Zuppa di bietole* con orzo Pastina in brodo	Minestrone di verdure* Pastina in brodo	Zuppa di lenticchie Pastina in brodo
	SECONDO	Involtoni di prosciutto cotto e formaggio Ricotta	Salsiccia al forno con patate Stracchino	Frittata alle cipolle Burger* di manzo	Scaloppina di pollo al vino bianco <b>SV</b> Robiola	Arrotolato di coniglio Stracchino	Trancio di pizza* margherita Affettato misto	Bastoncini di merluzzo* Ricotta
	CONTORNO	Cavolfiori* gratinati Verdura cruda di stagione	Finocchi* gratinati Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure Verdura cruda di stagione	Biete erbette* al grana padano <b>DOP</b> Verdura cruda di stagione	Radicchio brasato Verdura cruda di stagione	Broccoli* all'olio Verdura cruda di stagione	Fagiolini* al vapore Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

**Alternative fisse al pane** Pane integrale, purea di patate

**Legenda:**

**BIO** prodotto / piatto biologico    **DOP** prodotto denominazione di origine protetta    **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta    **R** piatto regionale    **E** piatto etnico    **V** piatto vegetariano    **Veg** piatto Vegano    **SV** prodotto sottovuoto

**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, 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 28/12/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



**menù autunnale – 4a settimana**  
A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	PRIMO	Pasta al prosciutto e panna Pasta all'olio	Pasta al ragù di carne Pasta all'olio	Minestrone di verdure* Pasta al pomodoro	Orzotto alla zucca* Pasta all'olio	Tagliatelle al San Daniele <b>DOP</b> Pasta all'olio	Pasta ai funghi* Pasta al pomodoro	Ravioli al carne* al pomodoro Pasta all'olio
	SECONDO	Scaloppine di pollo / tacchino alla senape <b>SV</b> Stracchino	Montasio <b>DOP</b> Prosciutto cotto	Rollè di pollo al forno con patate Stracchino	Wurstel al forno Ricotta	Frittata al naturale Stracchino	Bastoncini di merluzzo* al forno Robiola	Bocconcini di pollo al rosmarino <b>SV</b> Stracchino
	CONTORNO	Zucchine trifolate* Verdura cruda di stagione	Cicoria* al burro Verdura cruda di stagione	Verze stufate Verdura cruda di stagione	Crauti Verdura cruda di stagione	Carote prezzemolate <b>SV</b> Verdura cruda di stagione	Finocchi* gratinati Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure <b>SV</b> Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Budino / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta allo yogurt / Mousse di frutta
<b>Cena</b>	PRIMO	Zuppa di barbabietole Pastina in brodo	Crema di patate Pastina in brodo	Zuppa di ceci con riso Pastina in brodo	Vellutata di piselli* con pastina Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Vellutata di spinaci* con riso Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con riso Pastina in brodo
	SECONDO	Frittata alle cipolle Burger* di manzo	Brasato di bovino al vino rosso <b>SV</b> Ricotta	Affettati misti Robiola	Insalata di tonno, patate e cipolle Stracchino	Pasta sfoglia alle verdure* Robiola	Polpette di bovino al pomodoro <b>SV</b> Stracchino	Mortadella <b>IGP</b> Stracchino
	CONTORNO	Biete erbette* al grana padano <b>DOP</b> Verdura cruda di stagione	Cavolfiori* gratinati Verdura cruda di stagione	Macedonia di verdure* Verdura cruda di stagione	Porri al forno Verdura cruda di stagione	Erbette rosse gratinate Verdura cruda di stagione	Fagiolini* al pomodoro Verdura cruda di stagione	Sedano rapa al forno Verdura cruda di stagione
	FRUTTA	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

**Alternative fisse al pane** Pane integrale, purea di patate

**Legenda:**

**BIO** prodotto / piatto biologico    **DOP** prodotto denominazione di origine protetta    **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta    **R** piatto regionale    **E** piatto etnico    **V** piatto vegetariano    **Veg** piatto Vegano    **SV** prodotto sottovuoto

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, 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 20/12/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area