



/menù primaverile – 1^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Passato di verdure* con pastina Pasta all'olio	Pasta alle verdure Pasta al pomodoro	Pasta all'amatriciana Pasta all'olio	Tagliatelle al ragù Pasta all'olio	Pasta al pesto Pasta all'olio	Orzo alle verdure* Pasta al pomodoro	Gnocchi al gorgonzola DOP Pasta all'olio
	Bocconcini di tacchino al rosmarino SV con patate Stracchino	Uova al funghetto Robiola	Scaloppina di pollo SV Stracchino	Ricotta al forno Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo* gratinato Stracchino	Polpette di bovino al pomodoro SV Robiola	Arrosto di tacchino SV Stracchino
	Macedonia di verdure* Verdura cruda di stagione	Spinaci* all'olio Verdura cruda di stagione	Fagiolini* al pomodoro Verdura cruda di stagione	Carote* all'olio Verdura cruda di stagione	Bieta* all'olio Verdura cruda di stagione	Finocchi* gratinati Verdura cruda di stagione	Zucchine* prezzemolate Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta della nonna / Gelato*
	Tortellini di carne* in brodo Pastina in brodo	Crema di porri e riso Pastina in brodo	Zuppa di bieta* e orzo Pastina in brodo	Minestra di ceci con riso Pastina in brodo	Passato di verdure* con pastina Pastina in brodo	Vellutata di asparagi* con pastina Pastina in brodo	Zuppa di piselli* Pastina in brodo
Cena	Brie Affettato misto	Bastoncini di merluzzo* Stracchino	Mini burger di legumi Robiola	Burger di bovino* al forno Formaggio a pasta dura	Frittata con Grana Padano DOP Robiola	Trancio di piazza* margherita Stracchino	Involtino di prosciutto al forno Ricotta
	Cavolfiori* all'olio Verdura cruda di stagione	Zucchine* al vapore Verdura cruda di stagione	Pomodori gratinati Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure al forno SV Verdura cruda di stagione	Carote e piselli* Verdura cruda di stagione	Fagiolini* all'olio Verdura cruda di stagione	Broccoli* Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	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 11/03/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 2^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro e basilico Pasta all'olio	Crema di finocchi* Pasta al pomodoro	Pasta con speck IGP e *asparagi Pasta all'olio	Riso alla crema di radicchio Pasta all'olio	Pasta ai frutti di mare* Pasta al pomodoro	Lasagne* al ragù di bovino Pasta all'olio	Spatzle al burro e ricotta affumicata Pasta al pomodoro
	Reale di bovino agli aromi SV Stracchino	Frico con polenta Robiola	Mini burger di verdure SV Stracchino	Scaloppina di maiale alla pizzaiola SV Robiola	Filetto di platessa* alla livornese Stracchino	Montasio DOP Burger* di carne	Spezzatino di pollo alla senape SV Ricotta
	Peperonata* Verdura cruda di stagione	Funghi* trifolati Verdura cruda di stagione	Carote* trifolate Verdura cruda di stagione	Zucchine* al burro Verdura cruda di stagione	Fagiolini* al pomodoro Verdura cruda di stagione	Finocchi* al vapore Verdura cruda di stagione	Cavolfiori* al forno Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Crostata all'albicocca / Gelato*
	Cena	Crema di carote con riso Pastina in brodo	Vellutata di ceci Pastina in brodo	Crema di patate Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con pastina Pastina in brodo	Minestra di sedano con riso Pastina in brodo	Semolino in brodo Pastina in brodo
Bastoncini di merluzzo* Ricotta		Frittata agli spinaci* Stracchino	Rotolo di coniglio* al forno Robiola	Ricotta Prosciutto cotto	Polpette di bovino al pomodoro SV Robiola	Uova al pomodoro Stracchino	Mortadella IGP e Prosciutto cotto Robiola
Macedonia di verdure* Verdura cruda di stagione		Caponata* Verdura cruda di stagione	Dadolata di verdure al forno SV Verdura cruda di stagione	Broccoli* all'olio Verdura cruda di stagione	Biete erbette* al Grana Padano DOP Verdura cruda di stagione	Spinaci* all'agro Verdura cruda di stagione	Carote* al vapore Verdura cruda di stagione
Frutta cotta / Mousse di frutta		Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	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 11/03/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 3^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Risotto al radicchio	Pasta al tonno e olive	Pasta al ragù bianco	Passato di verdure* con riso	Risotto ai funghi*	Pasta alle zucchine* e zafferano	Ravioli* al radicchio
	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Straccetti di manzo alla salvia	Asiago DOP	Mortadella IGP	Seppioline* in umido con piselli	Gorgonzola DOP	Burger* di bovino	Scaloppina di pollo SV
	Stracchino	Prosciutto cotto	Uova strapazzate	Ricotta	Affettato misto	Robiola	Stracchino
	Cicoria* all'aglio	Carote* trifolate	Erbette rosse	Radicchio brasato	Cavolfiori* gratinati	Cipolline al forno	Zucchine* al vapore
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Torta pere e cioccolato / Gelato*
Cena	Zuppa di cannellini	Pappa al pomodoro	Vellutata di asparagi*	Crema di patate	Tortellini* di carne in brodo	Vellutata di piselli* con pastina	Passato di verdure* con riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Uova occhio di bue	Arrostito di maiale alle erbe SV	Trancio di pizza* margherita	Polpette di manzo al pomodoro SV	Spezzatino di tacchino SV con polenta	Omelette farcite	Bastoncini di merluzzo* al forno
	Robiola	Ricotta	Stracchino	Robiola	Stracchino	Prosciutto cotto	Robiola
	Asparagi* al burro	Pomodori gratinati	Fagiolini* all'olio	Spinaci* al Grana Padano DOP	Dadolata di verdure al forno SV	Finocchi* all'olio	Carote* al vapore
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta

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 11/03/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù primaverile – 4^a settimana

A.S.P. San Luigi Scrosoppi - Tolmezzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro fresco e basilico*	Pasta al pesto	Risotto ai frutti di mare*	Pasta al ragù	Minestrone di verdure*	Pasta con salsiccia	Ravioli* al burro e salvia
	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Spezzatino di tacchino al rosmarino SV	Fettine di pollo alla pizzaiola SV	Montasio DOP	Prosciutto cotto e Mortadella IGP	Frico con polenta	Pizza* margherita	Wurstel
	Robiola	Stracchino	Burger* di carne	Ricotta	Robiola	Stracchino	Robiola
	Fagiolini* al vapore	Carote* al vapore	Biete erbette* al Grana Padano DOP	Cipolline al forno	Dadolata di verdure al forno SV	Finocchi*	Patate al forno
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Yogurt	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Strudel* di mele / Gelato*
Cena	Crema di zucchine* con pastina Pastina in brodo	Passato di verdure* con crostini Pastina in brodo	Vellutata di spinaci* con pastina Pastina in brodo	Minestra di lenticchie con riso Pastina in brodo	Semolino in brodo Pastina in brodo	Pancotto Pastina in brodo	Minestrone di verdure* con orzo Pastina in brodo
	Robiola	Filetto di merluzzo* gratinato Ricotta	Uova strapazzate	Lonza di maiale alle mele	Polpette di bovino al pomodoro SV Ricotta	Fagiolata al pomodoro con patate Burger* di carne	Bastoncini di merluzzo* al forno Stracchino
	Prosciutto cotto	Funghi* trifolati	Insalata* russa	Zucchine* trifolate	Taccole* al vapore	Spinaci* al burro	Carote* prezzemolate
	Cavolfiori* al vapore	Funghi* trifolati	Insalata* russa	Zucchine* trifolate	Taccole* al vapore	Spinaci* al burro	Carote* prezzemolate
	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione
	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Mousse di frutta	Frutta cotta / Mousse di frutta	Frutta fresca / Budino	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 11/03/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area