

PRANZO**1^a settimana****CENA**

<p>Pizzoccheri (1. 7. 9) Sformatino di coste (1.3.6.7.8.9) Carote Frutta fresca</p>	LUNEDI	<p>Minestrone con pasta 1.(9) Filetto di nasello alla livornese (1.6.9.) Tris di verdura Frutta cotta</p>
<p>Risotto alla zucca (3.7. 9) Arrostito di vitello (1.6.9.) Cipolle stufate Frutta fresca</p>	MARTEDI	<p>Crema di verdura (.9) Pizza margherita (1.7.9) Coste Frutta cotta</p>
<p>Pasta integrale ai broccoli (1.9) Cotoletta alla milanese (1.3.6.7.9.) Fagiolini Frutta fresca</p>	MERCOLEDI	<p>Pasta e fagioli con alloro (1.9) Zucchine Frutta cotta</p>
<p>Gnocchi al pomodoro (1. 3.9) Frittata al forno (1.9.) Spinaci Frutta fresca</p>	GIOVEDI	<p>Minestra con orzo (1.9) Involtini di prosciutto (1.7.) Coste Frutta cotta</p>
<p>Pasta integrale al pesto (1. 4.9.) Filetto di platessa dorata(1.3.4.7) Misto cavoli Frutta fresca</p>	VENERDI	<p>Vellutata di piselli con mentuccia (1.9) Patate prezzemolate Frutta cotta</p>
<p>Risotto agli spinaci (3.7.9.) Scaloppina di tacchino (1.9.12) Finocchi Frutta fresca</p>	SABATO	<p>Farfalline in brodo (9) Uova sode (3.4.) Barbabietole Frutta cotta</p>
<p>Lasagne al forno (1.3..7.9.) Tortino di verdure(1.3.6.7.8.9) Frutta / Dessert (7)</p>	DOMENICA	<p>Tortellini in brodo (1.3.7.9) Tris di formaggi (1.7) Verdure cotte Frutta cotta</p>

PRANZO	2^a settimana	CENA
Risotto al radicchio(1.9.) Polpettine di pollo (1.3.5.6.7.9) fagiolini Frutta fresca	LUNEDI	Semolino al latte (1. 7.9) Torta salata (1.3.9) Barbabietole Frutta cotta
Gnocchi al pomodoro (1.3.7.9.) Frittata alle verdure (3.7.) Spinaci Frutta fresca	MARTEDI	Riso e prezzemolo 1.9.) Nasello al vapore (4) Carote Frutta cotto
Millefoglie di verdure(1.3.6.7.8.9) Spezzatino di vitello con piselli (1..7.9) Frutta fresca	MERCOLEDI	Zuppa di verdura 1.(9) Hamburger vegetali (7..) Broccoletti Frutta cotta
Risotto allo zafferano(3.7.9) Scaloppine agli agrumi (1.9) Fagiolini Frutta fresca	GIOVEDI	Crema di ceci con crostini (1.9) Verdura cotta saltata Frutta cotta
Pasta aglio olio (1.4.9) Merluzzo alla pizzaiola(4.9) Broccoli Frutta fresca	VENERDI	Pastina in brodo (1.9) Sformato di patate (1.7) Finocchi Frutta cotta
Pasta integrale pomodoro (1.7.9) Pollo alla cacciatora (1.3.7.9) Zucchine Frutta fresca	SABATO	Vellutata di zucca (1.9) Uova sode (1..7.8) Tris di verdura Frutta cotta
Polenta (1.3.7.8) Verzata / zola (1.9) Frutta fresca / Dessert (7)	DOMENICA	Passato di verdura (1.9.) Crescenza (7) Erbe Frutta cotta

RSA SIRONI OGGIONO MENU' AUTUNNO - INVERNO 2022/2023

<i>PRANZO</i>	<i>3^a settimana</i>	<i>CENA</i>
<p><i>Risotto alle verdure (7.9)</i> <i>Cotoletta alla milanese (1.3.7.9.)</i> <i>Finocchi (9)</i> <i>Frutta fresca</i></p>	LUNEDI	<p><i>Minestrone con pasta (1.9)</i> <i>Filetto di pesce olio e limone(1.7)</i> <i>Tris di verdura</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Pasta integrale pomodoro e olive (1.3..9)</i> <i>Frittata con porri (3.7)</i> <i>Spinaci</i> <i>Frutta fresca</i></p>	MARTEDI	<p><i>Riso in brodo (9)</i> <i>Pizzette (1.7.9)</i> <i>Barbabietole</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Pizzoccheri (1.7.9)</i> <i>Verdura al vapore</i> <i>Frutta fresca</i></p>	MERCOLEDI	<p><i>Crema di carote (9)</i> <i>Pollo bollito (.7)</i> <i>Zucchine</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Risotto ai funghi (3.7..9)</i> <i>Hamburger di pollo alla pizzaiola (1.3.7.9)</i> <i>Broccoli</i> <i>Frutta fresca</i></p>	GIOVEDI	<p><i>Pasta e lenticchie (1.9)</i> <i>Erbette</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Vellutata di zucchine (1.4.9)</i> <i>Polpette di pesce(1.4)</i> <i>Fagioli in umido</i> <i>Frutta fresca</i></p>	VENERDI	<p><i>Passato di verdura (9)</i> <i>Carpaccio di tacchino (1.3.6.7.9)</i> <i>Catalogna</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Pasta integrale al pomodoro (1,9)</i> <i>Trippa alla brianzola (1.9)</i> <i>Carote</i> <i>Frutta fresca</i></p>	SABATO	<p><i>Riso e bisi (9)</i> <i>Polpette con patate e erbe</i> <i>Finocchi</i> <i>Frutta cotta</i></p>
<p><i>Farfalline in brodo (1.3.9)</i> <i>Brasato/ zola (1.9)</i> <i>Polenta</i> <i>Frutta fresca/Dessert (7)</i></p>	DOMENICA	<p><i>Tortellini in brodo (1.3.6.7.9)</i> <i>Caciotta (7)</i> <i>Cavolfiori</i> <i>Frutta cotta</i></p>

PRANZO	4^a settimana	CENA
<p>Pasta al pesto (1.7.8) Fesetta di maiale al forno (9.12) Erbette Frutta fresca</p>	LUNEDI	<p>Crema di legumi (9) Zucchine frutta cotta</p>
<p>Pasta integrale al pomodoro(1.9) Bollito (9) Verdura cotta Frutta fresca</p>	MARTEDI	<p>Crema di verdura (9) Cuoricini di merluzzo (1.3.4.7.) Finocchi Frutta cotta</p>
<p>Crema di zucca Pollo arrosto (9) patate Frutta fresca</p>	MERCOLEDI	<p>Minestra d' orzo (9) Polpettine ricotta e spinaci (.7.) Piattoni al sugo Frutta cotta</p>
<p>Ravioli burro e salvia (1.7.9) Involtini vegetali Catalogna Frutta fresca</p>	GIOVEDI	<p>Riso e prezzemolo (9) Uova sode (1.7.) Carote all'olio Frutta cotta</p>
<p>Pasta integrale con broccoletti (1.2.9.) Nasello gratinato (1.4.9) Cipolle stufate Frutta fresca</p>	VENERDI	<p>Pastina in brodo (1.9) Hamburger di verdure (3.7.9.) Fagioli cannellini Frutta cotta</p>
<p>Ravioli burro e salvia (1.7.9) Sformati di cavolfiore (1.9) Fagiolini Frutta fresca</p>	SABATO	<p>Pasta e lenticchie (1.9) Coste gratinate Frutta cotta</p>
<p>Polenta Spezzatino di vitello con funghi (1.3.4.9) Frutta fresca/ Dessert (7)</p>	DOMENICA	<p>Tortellini in brodo (1.3.9) Crescenza e grana (3. 7) Finocchi Frutta cotta</p>

ALTERNATIVE FISSE PRANZO

MENU' FRULLATO

MENU' PERSONALIZZATO

MENU' CAFFE' LATTE CON BISCOTTI (1.3.6.7.8.9)

Primi piatti

- 1)
- 2) Pasta pomodoro ()
- 3) Pasta in bianco (A)
- 4) Riso in bianco
- 5) Pastina in brodo (AI)

Secondi piatti

- 1)
- 2) Manzo lessato
- 3) Polpettine
- 4) Prosciutto cotto
- 5) Formaggi ()
- 6) omogeneizzato

Contorni

- 1)
- 2) Verdura cotta
- 3) Purea di patate (G)
- 4) insalata

Frutta

- 1) Frutta fresca
- 2) Frutta cotta
- 3) frutta frullata
- 4) dessert (7)

ALTERNATIVE FISSE CENA

MENU' FRULLATO

MENU' PERSONALIZZATO

MENU' CAFFE' LATTE CON BISCOTTI (1.3.6.7.8.9)

Primi piatti

- 1)
- 2) pasta in bianco (AI)
- 3) Pastina in brodo(A)
- 4)

Secondi piatti

- 1)
- 2) Prosciutto cotto tritato
- 3) Prosciutto cotto frullato
- 4) Prosciutto cotto
- 5) Formaggio (3.7)
- 6) omogeneizzato

Contorni

1. Purè
2. Insalata

Frutta

- 1 Frutta fresca
- 2 Frutta cotta
- 3 frutta frullata
- 4 dessert (7)

Lista allergeni

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti derivati**, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **Lupini e prodotti derivati**
14. **Molluschi e prodotti derivati**