



Unione dei Comuni Lombarda Foedus

PASTI A DOMICILIO

MENÙ PRIMAVERSA ESTATE 2023-2024

IN VIGORE DAL 08.04.2024 CON LA 2^SETTIMANA

1^ e 2^ SETTIMANA

	LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
I SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA ALLA MEDITERRANEA <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RISOTTO ALLA PARMIGIANA <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> CREMA DI ZUCCHINE CON FARRO <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA AL POMODORO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> MOZZARELLA <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> VERDESCA GRATINATA <input type="checkbox"/> LENTICCHIE IN UMIDO <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> COTOLETTA VEGETALE <input type="checkbox"/> SPEZZATINO DI CARNE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> POLLO AL LATTE <input type="checkbox"/> FRITTATA <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> POMODORO <input type="checkbox"/> ZUCCHINE TRIFOLATE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> FAGIOLINI AL BASILICO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE JULIENNE <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PATATE AL VAPORE <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> INSALATA VERDE <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA
II SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RISOTTO ALLA MILANESE <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA ALLA NORMA <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> ORZO CON VERDURE DI STAGIONE <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> GNOCCHI AL POMODORO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA AL PESTO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> PRIMO SALE <input type="checkbox"/> LENTICCHIE IN UMIDO <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FILETÈ DI MERLUZZO PANATO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE <input type="checkbox"/> MOZZARELLA <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> TORTINO DI PISELLI <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE AL FORNO <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> UOVA STRAPAZZATE <input type="checkbox"/> CECI SALTATI <input type="checkbox"/> TONNO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> ZUCCHINE AROMATIZZATE <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> FAGIOLINI CON OLIO <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PATATE AL FORNO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE JULIENNE <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> POMODORI IN INSALTA <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA

- Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale**, almeno una volta alla settimana viene somministrato **pane integrale**.

- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine

- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

- Le proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate, alternando e garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana:

ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio → mandaranci, pere, kiwi, mele, arance, banane, mandarini, ananas; **marzo, aprile, maggio** → kiwi, mele, banane, pere, prugne, albicocche, susine;

giugno → meloni, pesche, susine, mele, prugne.

- Calendario verdura cruda dove non specificato: **ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio** → carote, lattuga, finocchi, radicchio, indivia, spinaci; **marzo, aprile, maggio** → carote, verza, lattuga, indivia, cetrioli, radicchio, finocchi.

- La tipologia di verdura cotta tra le scelte giornaliere sarà a rotazione zucchine, carote, patate. (VERDURA COTTA = zucchine oppure carote oppure patate. COTTURA AL VAPORE).

- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine



Unione dei Comuni Lombarda Foedus

PASTI A DOMICILIO

Menù Primavera Estate 2023/2024

3^A E 4^A SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'					
III SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA AL RAGÙ DI CARNE BOVINA <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTINA IN BRODO CON VERDURE <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA OLIO E GRANA <input type="checkbox"/> PASTA AL PESTO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PIZZA MARGHERITA <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FILETÈ DI MERLUZZO GRATINATO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FRITTATA AL FORNO <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> COTOLETTA DI POLLO <input type="checkbox"/> BORLOTTI IN UMIDO <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> POLPETTINE DI CECI <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE AL FORNO <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> UOVA STRAPAZZATE <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> INSALATA DI FAGIOLINI <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> POMODORI IN INSALATA <input type="checkbox"/> VERDURE COTTE AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PATATE AL FORNO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PURÈ DI CAROTE <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE JULIENNE E FINOCCHI IN INSALATA <input type="checkbox"/> VERDURA COTTA AL VAPORE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA
IV SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA ALLA CREMA DI CAVOLFIOR E GRANA <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASSATO DI VERDURE CON ORZO <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RISOTTO AL POMODORO <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA AL PESTO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> COUS COUS DI VERDURE <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> RICOTTA OLIO E AROMI <input type="checkbox"/> CECI SALTATI <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> COSCE DI POLLO AL FORNO <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> LENTICCHIE IN UMIDO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> POLPETTE DI VERDESCA AL FORNO <input type="checkbox"/> LEGUMI IN UMIDO <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> TACCHINO AGLI AROMI <input type="checkbox"/> MOZZARELLA <input type="checkbox"/> TONNO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> ZUCCHINE ALL'OLIO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PATATE AL FORNO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE JULIENNE <input type="checkbox"/> VERDURA COTTA AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> POMODORI IN INSALATA <input type="checkbox"/> CONTORNO COTTO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> BIETA COSTA RIPASSATA <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA

- Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale**, almeno una volta alla settimana viene somministrato **pane integrale**.

- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine

- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

- Le **proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate**, alternando e garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana:

ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio → mandaranci, pere, kiwi, mele, arance, banane, mandarini, ananas; **marzo, aprile, maggio** → kiwi, mele, banane, pere, prugne, albicocche, susine;

giugno → meloni, pesche, susine, mele, prugne.

- Calendario verdura cruda dove non specificato: **ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio** → carote, lattuga, finocchi, radicchio, indivia, spinaci; **marzo, aprile, maggio** → carote, verza, lattuga, indivia, cetrioli, radicchio, finocchi.

- La tipologia di verdura cotta tra le scelte giornaliere sarà a rotazione zucchine, carote, patate. (VERDURA COTTA = zucchine oppure carote oppure patate. COTTURA AL VAPORE).

- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine



Unione dei Comuni Lombarda Foedus

PASTI A DOMICILIO

Menù Primavera Estate 2023/2024

5[^] E 6[^] SETTIMANA

	LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
V SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PENNETTE INTEGRALI AL POMODORO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> CREMA DI CAROTE <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PIZZA MARGHERITA <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA OLIO E GRANA <input type="checkbox"/> PASTA AL PESTO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RISOTTO AL PROFUMO DI BASILICO <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FRITTATA AL FORNO <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> LONZA AL FORNO <input type="checkbox"/> MOZZARELLA <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FORMAGGIO <input type="checkbox"/> LEGUMI IN UMIDO <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> MERLUZZO POMODORO E ORIGANO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FARINATA DI CECI <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> FAGIOLINI ALL'OLIO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> PATATE PREZZEMOLATE <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> INSALATA MISTA <input type="checkbox"/> VERDURA COTTA	CONTORNO	<input type="checkbox"/> ZUCCHINE AL GRATIN <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE ALL'OLIO <input type="checkbox"/> FINOCCHI IN INSALATA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA
VI SETTIMANA	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA INTEGRALE AL SUGO DI VERDURE <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> CREMA DI PATATE <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI <input type="checkbox"/> RISO ALL'OLIO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> PASTA AL RAGÙ DI CARNE BOVINA <input type="checkbox"/> PASTA AL PESTO	PRIMO PIATTO	<input type="checkbox"/> ORZOTTO PESTO E POMODORO <input type="checkbox"/> PASTA ALL'OLIO
	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> UOVA STRAPAZZATE <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> PETTO DI POLLO AGLI AROMI <input type="checkbox"/> LEGUMI IN UMIDO <input type="checkbox"/> TONNO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> TORTINO DI LEGUMI <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> MOZZARELLA	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FRITTATA AL FORNO <input type="checkbox"/> FILETTO DI PESCE <input type="checkbox"/> FORMAGGIO FRESCO	SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> FILETÈ DI MERLUZZO PANATO <input type="checkbox"/> FETTINA DI CARNE <input type="checkbox"/> TONNO
	CONTORNO	<input type="checkbox"/> FAGIOLINI ALL'OLIO <input type="checkbox"/> COTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> POMODORI IN INSALATA <input type="checkbox"/> VERDURA COTTA AL VAPORE	CONTORNO	<input type="checkbox"/> ZUCCHINE AL PREZZEMOLO <input type="checkbox"/> CONTORNO CRUDO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> INSALATA VERDE CON OLIO <input type="checkbox"/> CONTORNO COTTO	CONTORNO	<input type="checkbox"/> CAROTE JULIENNE <input type="checkbox"/> VERDURA COTTA AL VAPORE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA	FRUTTA FRESCA

- Il pane somministrato è **sempre a ridotto contenuto di sale**, almeno una volta alla settimana viene somministrato **pane integrale**.

- In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine

- In fase di preparazione e condimento dei piatti viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

- Le **proposte di frutta fresca sono settimanalmente calendarizzate**, alternando e garantendo almeno tre diverse tipologie di frutta nella settimana:

ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio → mandaranci, pere, kiwi, mele, arance, banane, mandarini, ananas; **marzo, aprile, maggio** → kiwi, mele, banane, pere, prugne, albicocche, susine;

giugno → meloni, pesche, susine, mele, prugne.

- Calendario verdura cruda dove non specificato: **ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio** → carote, lattuga, finocchi, radicchio, indivia, spinaci; **marzo, aprile, maggio** → carote, verza, lattuga, indivia, cetrioli, radicchio, finocchi.

- La tipologia di verdura cotta tra le scelte giornaliere sarà a rotazione zucchine, carote, patate. (VERDURA COTTA = zucchine oppure carote oppure patate. COTTURA AL VAPORE).

- Ingredienti quali filetti di pesce oppure alcune verdure da consumarsi cotte potrebbero essere surgelati all'origine