

**MERCIOLOGICO
VILLA SAN GIUSTO
FATEBENEFRATELLI
GORIZIA**

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Richiesta di validazione della tabella dietetica – Villa San Giusto (Gorizia)

Indicazioni nutrizionali

La giornata alimentare è composta dai seguenti pasti:

- Colazione dalle 7.30 alle 8.30
- Spuntino dalle 10.00 alle 11.00
- Pranzo dalle 12.00 alle 13.00
- Merenda dalle 15.30 alle 16.30
- Cena dalle 18.00 alle 19.00
- Idratazione serale dalle 20.30 alle 21.30

Tipologia delle materie prime

Le materie prime sono acquistate da fornitori nazionali, a filiera corta e fornitori con sede in Friuli-Venezia Giulia. Le tipologie delle materie prime seguono le Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia La Ristorazione nelle residenze per anziani allegato alla delibera n°66 del 19 gennaio 2018 integrate dell'offerta tecnica presentata da Cirfood in sede di gara (Vd allegato Merciológico Villa San Giusto)

Menù

MENÙ COMUNE

Vd. Allegati.

DIETETICO

Le diete speciali vengono richieste tramite modulistica (vd allegato) ed elaborate dalla dietista Cirfood in base menù del giorno. Vengono preparate prima del vitto comune in un'apposita area dedicata in cucina e confezionate in monoporzione. Nello specifico:

- **Dieta a consistenza modificata.**

In caso di compromissione delle capacità di deglutizione, vengono richiesti tramite prenotazione cibi morbidi/tritati/omogeneizzati che vengono assemblati in un unico volume in reparto. Nel caso in cui l'ospite mangia le portate singolarmente vengono forniti i vari piatti con consistenze diverse e idonee ai vari gradi di disfagia in monoporzione ottenuti tramite la tritatura o frullatura degli alimenti con strumenti appositi.

- **Dieta ad apporto controllato di carboidrati e lipidi (ipoglicidica)**

In caso di diabete, intolleranza al glucosio, sindrome metabolica caratterizzate da un apporto controllato di carboidrati, grassi saturi e colesterolo e un adeguato apporto di fibra vengono gestite in reparto come segue: prima del pasto viene misurata tramite appositi strumenti la glicemia e gli operatori, a seconda del risultato della misurazione, si astengono dalla somministrazione di alimenti come pure di patate, pane, yogurt alla frutta, carote, grandi quantità di pasta. Gli alimenti citati quindi vengono sostituiti da una maggiore quantità di verdure, yogurt bianco, piccola porzione di pasta, mezza porzione di pane o nulla.

- **Dieta a basso contenuto di fibre e lattosio**

In caso di alvo diarroico, altre patologie del tratto gastroenterico o intolleranza al lattosio gli operatori tramite prenotazione richiedono alimenti privi di lattosio e sostituiscono/riducono l'apporto di verdure a seconda dell'entità della patologia.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



- **Dieta ad alto contenuto di fibre**

In caso di alvo stitico o altre patologie del tratto gastroenterico che richiedano un aumento della quantità di scorie/fibre apportata con l'alimentazione gli operatori aumentano la quantità di verdure e frutta da somministrare.

- **Dieta ipercalorica**

Dopo una valutazione tramite esami del sangue e diario alimentare dell'ospite, per tutte le situazioni in cui sia necessario un aumento generale degli apporti nutritivi, viene richiesta una valutazione alla dietista della casa di riposo che provvederà alla prescrizione di integratori idonei; inoltre Cirfood garantisce un aumento delle grammature di primi e secondi e un'aggiunta ulteriore di olio/burro/formaggio grattugiato alle preparazioni nei soggetti con rischio di malnutrizione

- **Dieta per malnutrizione**

La malnutrizione proteico calorica è la risultante di carenze nutrizionali dovute a cause multifattoriali. Dopo una valutazione tramite esami del sangue e diario alimentare dell'ospite, viene richiesta una valutazione alla dietista della casa di riposo che provvederà alla prescrizione di integratori idonei; inoltre Cirfood garantisce un aumento delle grammature di primi e secondi, un'aggiunta ulteriore di olio/burro/formaggio grattugiato alle preparazioni; infine, a seconda dei casi, vengono valutate eventuali aggiunte durante gli spuntini di alimenti come yogurt, budini, succhi di frutta, che risultano più appetibili e di più facile somministrazione rispetto ad un pasto completo. Nei casi limite, in cui l'ospite non si alimenta più per OS, gli operatori richiedono un'ulteriore valutazione al medico internista della casa di riposo per l'eventuale nutrizione parenterale.

- **Dieta personalizzata**

Gli schemi dietoterapici individuali sono previsti in caso di problematiche dietologiche complesse e nelle situazioni in cui una specifica attenzione nutrizionale incide in modo significativo sul miglioramento dello stato di salute. Vengono richiesti tramite apposito modulo corredato di certificato medico e formulati dalla dietista Cirfood sul menù del giorno escludendo le categorie di alimenti vietati. Le alternative, ove possibile, risultano simili al piatto del vitto comune.

Grammature

APPORTO CALORICO DIETA STANDARD E TABELLA GRAMMATURA ALIMENTI UTILIZZATI NELLA GIORNATA

Colazione

Le porzioni della colazione (composta da una bevanda eventualmente zuccherata e un alimento di accompagnamento) apportano il 15% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1300 kcal	GRAMMATURE 1500 kcal	GRAMMATURE 1750-1800 kcal
Latte intero o yogurt intero bianco	/	150	150
Latte parzialmente scremato o yogurt magro bianco	150	200	200
Yogurt alla frutta	/	/	125
Biscotti	25	40	35
Pane	40	50	40
Fette biscottate integrali	30	35	30
Miele/marmellata	/	15	15
Frutta fresca	/	100	100
Zucchero	/	/	5

23 LUG. 2019

Pranzi/cene

Le porzioni di pranzo e cena (composti da un primo, un secondo, un contorno, condimento, pane e frutta) apportano, in totale, il 75% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1300 kcal	GRAMMATURE 1500 kcal	GRAMMATURE 1750-1800 kcal
Primi piatti			
Pasta, riso, cereali per primo piatto asciutto / farina di mais per polenta/ farina per pizza	60	60	60
Ravioli e paste ripiene per minestre	50	50	50
Ravioli e paste ripiene per primi piatti asciutti	90	90	90
Spatzle	150	150	150
Pastina/riso/orzo/crostini/semolino/fiocchi di cereali integrali per brodi, passati, minestre e zuppe	60	60	60
Patate per passati, minestre e zuppe (in alternativa alla pastina...)	180	180	180
Gnocchi di patate	150	150	150
Gnocchi di semolino o polenta su piatto	170	170	170
Lasagna su piatto	100	100	100
Pasta o base per pizza	60	60	60
Secondi piatti			
Carne magra (pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)	70	70	80
Carne (per ragù)	/	/	20
Pesce fresco o surgelato	100	100	110
Tonno sott'olio sgocciolato	50	50	50
Ricotta di mucca	80	80	80
Formaggi a pasta tenera, freschi (mozzarella, fior di latte, caciotta ecc.)	60	60	60
Formaggi a pasta dura, stagionati (Montasio, latteria, Emmenthal ecc.)	40	40	40
Prosciutto cotto, crudo	40	40	50
Bresaola	50	50	60
Salame, mortadella, speck, salsiccia, cotechino, zampone	25	25	30
Uova medie	1	1	1 e mezza
Legumi secchi (come ingrediente)	20	20	20
Legumi secchi per secondo piatto	40	40	40
Contorni			
Verdura a foglia	60-80	60 – 80	60-80
Verdura fresca (cruda o cotta)	200	200	200

23 LUG. 2019



Varie			
Parmigiano Reggiano grattugiato per primi piatti (per l'intero pranzo o l'intera cena)	10	10	5
Pane comune / integrale	50/60 (solo in sostituzione del primo piatto)	50/60 (solo in sostituzione del primo piatto)	50 / 60
Patate/farina per polenta in sostituzione al pane	150/35	150/35	150/35
Olio extra vergine d'oliva (per l'intero pranzo o l'intera cena)	10	15	15
Frutta di stagione	150	150	150

Spuntini / merende

Le porzioni degli spuntini di metà mattina e delle merende di metà pomeriggio apportano ognuna il 5% circa del fabbisogno calorico giornaliero.

ALIMENTO	GRAMMATURE 1300 kcal	GRAMMATURE 1500 kcal	GRAMMATURE 1750-1800 kcal
Latte intero o yogurt intero bianco	150	150	150
Latte parzialmente scremato o yogurt magro bianco	200	200	200
Yogurt alla frutta	125	125	125
Frutta o centrifuga di frutta	200	200	200

Metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti all'utenza

Metodi di cottura

- Cottura a vapore: permette di ridurre alcune perdite nutrizionali e aumenta la digeribilità degli alimenti (es. cottura dei contorni, di alcune carni e pesci)
- Lessatura: riduce l'utilizzo del condimento durante la cottura; i sali e le vitamine si solubilizzano nell'acqua utilizzata; è buona abitudine riutilizzare quest'acqua per brodi, minestre o altre preparazioni (es. cottura dei cereali, minestre, zuppe, bolliti di carne)
- Cottura al forno (secco/ventilato): ottima per cuocere l'alimento senza aggiunta di grassi; controllare che la superficie dell'alimento non si secchi aggiungendo, a seconda del tipo di alimento, brodo vegetale, latte, acqua, succo di limone (es. arrostiti, scaloppine, pesci).
- Cottura al tegame/in brasiera: i cibi vanno cotti in pochissimo olio, acqua, brodo, girandoli continuamente per non farli attaccare al fondo (es. piselli in umido, ragù).
- Tecniche combinate: cottura al forno vapore+ ventilato, per rendere gli alimenti morbidi internamente e dorarli all'esterno. Permette di ridurre le perdite di sali e vitamine legate a cotture troppo lunghe (es. arrostiti, patate arrosto).

Modalità organizzative della cucina

Il pasto viene preparato in legame fresco-caldo, in multi porzione nella cucina in loco per essere servito entro un breve lasso di tempo.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



La merceologia delle materie prime

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli ospiti delle residenze assistenziali.

Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Si propone pertanto di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, come ad esempio il marchio collettivo Agricoltura Qualità Ambiente (AQUA) concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

Con riguardo alle raccomandazioni del progetto CCM (Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie) del Ministero della Salute *La ristorazione collettiva negli ospedali e nelle strutture assistenziali per anziani: sviluppo di buone pratiche affidato all'Assessorato Tutela della Salute e Sanità della Regione Piemonte*, si propone inoltre di preferire prodotti freschi e locali, in particolare per frutta, ortaggi, pane, latte, carne, e di garantire l'impiego almeno del 70% di prodotto fresco sulla totalità degli ortaggi utilizzati.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Pasta: di semola di grano duro. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallo chiaro, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca ripiena: refrigerata fornita in confezioni sottovuoto e in atmosfera protettiva, esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di carne, oppure ortaggi o ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio (unici ingredienti: latte, caglio e sale), uova pastorizzate, pane grattugiato, sale, noce moscata. Detto ripieno, non inferiore al 30% per i tortellini e al 40% per i ravioli rispetto alla pasta, deve essere così composto:

- carni: carne bovina minimo 60% sul ripieno;
- prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno;
- spinaci e ricotta: ricotta minimo 55%, spinaci freschi o surgelati minimo 11% sul ripieno.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche anche di un servizio mensa con pasti trasportati.

Passatelli: ingredienti uova pastorizzate, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio duro (latte, sale, caglio), sale, farina di grano tenero tipo "00", noce moscata, pepe, burro.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sec. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Paola Bassi

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure, nel caso della pasta fresca all'uovo, con semola e uova intere; fornita in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta per lasagne surgelata: stesse caratteristiche della pasta fresca all'uovo.

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, anche parboiled.

Orzo: diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0" e "00", farina di mais per polenta, riso soffiato, farine - chicchi - fiocchi di vari cereali (riso, avena, farro, orzo e mais), cous cous precotto a vapore.

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre le otto ore prima della consegna; non sono previsti l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o congelato) o con altre tecniche e poi rigenerato. Il pane deve essere fornito in pezzature idonee all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare; non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "0" o "00", di tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali, preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio di oliva extra vergine) o con aggiunta di semi, anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente.

Per tutte le tipologie di pane si indica la necessità di un ridotto contenuto di sale, ovvero < 1,8% di cloruro di sodio.

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: anche in confezioni monoporzione da 15 - 20 g, conditi esclusivamente con olio vergine di oliva extra o olio di girasole o di mais o di sesamo nelle seguenti tipologie:

- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, yogurt, cacao, malto, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali;
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui ai punti precedenti.

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale e lievito di birra; unico grasso ammesso: olio extra vergine di oliva.

Pasta sfoglia: per la preparazione dei prodotti da forno dolci e salati, preparata con farina, olio di girasole o olio di oliva o burro e sale.

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti, riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano tenero, uova, acqua, sale e aromi naturali; eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, e preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

23 LUG. 2019
A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
IPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi
Paola Bassi

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua, sale.

PRODOTTI VEGETALI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 1 e 2). Nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria potranno appartenere a tutte le categorie, tranne a quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto.

Per garantire una maggior freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive e tali da garantire il miglior apporto nutrizionale. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse a rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori e odori estranei, non germogliati (nel caso di vegetali a bulbo o tuberi). La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Tabella 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"

gennaio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

febbraio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

marzo: asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci;

aprile: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

maggio: asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

giugno: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

luglio: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

agosto: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine;

settembre: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine;

ottobre: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

novembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Paola Bassi

dicembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

aprile: arance, banane, kiwi, fragole, mele, pere, limoni;

maggio: arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

luglio: albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

agosto: banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva, meloni, limoni;

settembre: banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca, utilizzandola al massimo quattro volte per settimana per la preparazione dei contorni e tre volte per settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre e passate).

Tipologie:

asparagi punte, bietina, broccoli, cime di rapa, cuori di carciofi, fagiolini fini, funghi, spinaci, preparati per minestra.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

Farine di legumi.

Legumi surgelati: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate.

Tipologie: piselli finissimi, fagioli, legumi misti.

Patate IV gamma.

Rape rosse precotte sottovuoto.

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: da galline allevate a terra, categoria di qualità A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

23 LUG. 2019
A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

CARNI

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante e ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi e coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezza media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia UE).

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;
- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- per brasato: girello, noce, scamone;
- per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni di suino fresche e refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti: lonza, carré, filetto, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- petto di pollo (con forcina): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;
- fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;
- busto con cosci di coniglio disossati.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Paola Bassi

26

Carni ovine e caprine fresche refrigerate: coscia di agnello e capretto.

Carni equine fresche refrigerate, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva.

Tagli anatomici:

- per fettine / bistecche: fesa francese, noce, sottofesa, scamone.

Fratraglie: trippa di bovino congelata.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI E COTTI

Le seguenti categorie di prodotti devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel paragrafo per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti.

Prosciutto crudo DOP.

Bresaola della Valtellina IGP.

Speck IGP.

Mortadella Bologna IGP.

Fesa di tacchino arrosto: la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

Pancetta tesa PAT e pancetta arrotolata PAT.

Salami, salame nostrano, coppa nostrana, wurstel di carne mista bovino – suino, salsiccia fresca, cotechino, musetto PAT, altri insaccati.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

Trota e filetti di trota freschi

Filetti o tranci di pesce surgelati: devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus mustelus*), filetti di orata (*Sparus aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), sgombro (*Scomber scombrus*).

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre e dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: filetti di trota (*Oncorhynchus mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine; il pesce deve essere stato consegnato allo stabilimento di trasformazione entro 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve aver avuto inizio entro 24 ore dal ricevimento.

23 LUG. 2019 A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Paola Bassi

Altri prodotti ittici surgelati: vongole sgusciate, anelli di calamari, sepioline pulite, polpo eviscerato, gamberi (Gambero indopacifico), gamberetti (Pandalus borealis, Palaemon spp.), seppie (Sepia officinalis).

Tonno all'olio di oliva: il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

Filetti di alici, sgombro, sardine all'olio d'oliva.

Baccalà mantecato fresco, stoccafisso.

PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero.

Yogurt di latte intero o parzialmente scremato.

Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Panna: di latte vaccino fresca.

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, gorgonzola DOP, quartirolo DOP, robiola DOP, stracchino, taleggio DOP.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: Asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria PAT 60 giorni di stagionatura, Emmenthal, pecorino e caprino fresco.

Formaggi stagionati: grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

Mascarpone

OLI E GRASSI

Olio extra vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo.

Olio di semi di arachide.

Burro: pastorizzato, fresco.

VARIE

Aceto di mele e di vino.

Budini o dessert confezionati monodose: preparati con uova, zucchero e farine/amidi, assenti glucosio e oli tropicali, vari gusti.

Cacao: in polvere non zuccherato.

Caffè: macinato o solubile.

Capperi al naturale.

Cioccolato in tavolette: al latte, al 70% cacao.

Crema di cioccolata e nocciole spalmabile, con almeno il 20% di pasta di nocciole, assenti glucosio e oli tropicali.

Dolci per le ricorrenze tradizionali:

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



- panettoni preparati con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- colombe pasquali preparate con farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova, fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali);
- crostoli, torte e dolci tradizionali (gubana, presnitz, pinze, strudel, strucchi).

Erbe aromatiche fresche e disidratate, spezie: alloro, basilico, cannella, curry, curcuma, erba cipollina, ginepro, maggiorana, mentuccia, miscele erbe per arrosti, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, timo, zafferano.

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina.

Frutta secca oleosa: arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Gelati: costituiti da panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta ecc.).

Infusi di erbe e di frutta: in filtro o sfusi (camomilla, frutti di bosco, karkadè, menta, tiglio ecc.).

Latte di riso, di mandorle, di soia.

Miele: vergine italiano di un unico fiore, miele friulano di acacia anche in monodose.

Olive nere e verdi al naturale snocciolate.

Orzo: macinato o solubile.

Passata di pomodoro.

Pesto alla genovese: preparato con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine e contenuto in vasetti sigillati.

Polveri lievitanti e lievito di birra.

Pomodori pelati: tipo San Marzano e altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

Preparati in polvere per budini: senza zuccheri aggiunti.

Preparato di frutta a base di...: confettura con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.

Preparato per brodo: a base di estratti vegetali, senza glutammato.

Sale marino iodato grosso e fine, anche integrale.

Salse pronte: anche in monodose maionese, ketchup, senape, kren, ajvar.

Spremuta di arancia pastorizzata senza zuccheri aggiunti.

Sottolio: melanzane, zucchine.

Sottaceto: cetrioli, cipolline.

Succhi di frutta al 100% non ricostituiti, smart juice o arricchiti con fibra insolubile, vari gusti.

Tè anche deteinato in filtri.

Verdure al naturale: giardiniera di verdure, mais sgranato.

Verdure fermentate: brovada, crauti.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Vino da tavola bianco e rosso.

Zucchero di barbabietola.

Zucchero di canna: proveniente dal commercio equosolidale.

ALIMENTI DIETETICI

Devono essere previsti, al bisogno:

- "alimenti dietetici a fini speciali", necessari per la realizzazione di diete *ad personam* come quelle senza glutine o ad apporto controllato di proteine;
- alimenti necessari per la dieta "rinforzata", ovvero tutti gli alimenti che possono concorrere alla realizzazione di spuntini dolci e salati (es. gelato, grissini con prosciutto crudo, latte e biscotti...), da gestire nell'arco della giornata, per venire incontro alle esigenze del singolo ospite. Tali spuntini potranno avere apporti calorici e di nutrienti diversificati.

CONSERVABILITÀ RESIDUA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNATI

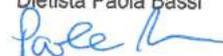
Dalla data di consegna, le derrate dovranno avere ancora una vita commerciale residua rispetto a data di scadenza/termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella III "Termini di conservabilità residua" distinta per tipologia merceologica:

Tabella 3 "Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare"

Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	12 giorni
Carni bovine sottovuoto	21 giorni
Carni suine sottovuoto	21 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o in atmosfera protettiva	15 giorni
Latte	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva e di girasole	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	12 mesi
Pasta alimentare ripiena fresca	15 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi





OFFERTA ALIMENTARE - Approvvigionamento Gorizia

Nella tabella seguente sono indicate le caratteristiche dei prodotti alimentari che CIR food intende utilizzare per il servizio di ristorazione per Fatebenefratelli

NAZIONALI	REGIONALI	DOP	IGP	BIO	AQUA	PAT
Pasta di semola	Carne di bovino	Taleggio DOP	Aceto Balsamico di Modena IGP, Miglio		Filone di suino	Prosciutto cotto di
Riso parboiled	Carne di suino	Gorgonzola DOP	Mortadella di Bologna IGP		Patate	Praga
Pasta fresca	Verdura*	Asiago DOP	Bresaola della Valtellina IGP		Mele	Guanciale di Sauris
Gnocchi di patate	Frutta*	Montasio DOP	Speck Alto Adige IGP			Speck di Sauris
Farina di frumento	Pane	Grana Padano DOP	Pesca IGP			Musetto
		Prosciutto crudo San Daniele				Aceto di mele
Farina di mais	Pane integrale	DOP	Pera IGP			Latteria
Passata di pomodoro	Pane grattugiato	Quartirolo lombardo DOP				Cjalzons
Pelati di pomodoro	Latteria					Gubana
Yogurt						
Carne avicola						
Ova allevate a terra						
Latte						

* per i prodotti non reperibili regionali saranno prefer. nazionali/UE

Nella tabella seguente sono indicati i fornitori dei prodotti alimentari che CIR food intende utilizzare per il servizio di ristorazione per Fatebenefratelli

2B EUROCARNE	via Julia Augusta, 12	Terzo di Aquileia	UD
CONOR O.C.O.	via Fermi, 4	Mariano del Friuli	GO
PANIFICIO MARUSIC	via IV Novembre, 24	Gorizia	GO
PARMALAT LATT.FRIULANE	via Zorutti, 98	Campoformido	UD
DAC	Viale Delle Industrie	Villafranca P.	PD
B.S.G. (prodotti dietetici)	via Galileo Galilei, 16	Sorbara di Bomperto	MO





Menù Autunno

1^A SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta all'arrabbiata	Pasta ai funghi	Gnocchi di patate al ragù	Riso alla milanese	Pasta al tonno	Jota*	Lasagne al forno*
Minestrone con riso*	Crema di verdure con pastina*	Passato di verdure con orzo*	Crema di carote e patate*	Minestrina	Pasta alla boscaiola	Crema di porri e patate*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Coscia di pollo al forno	Filetto di nasello al limone*	Uova sode	Spezzatino di bovino con verdure	Filetto di salmone agli aromi*	Pizza margherita*	Arrostato di suino alle erbe
Polpette di bovino al forno*	Fettina di tacchino agli aromi	Cotoletta alla milanese	Sformato di verdure e formaggio	Hamburger di pollo*	Merluzzo impanato*	Wurstel di pollo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Porri e patate all'olio	Cavolfiori brasati	Cavolo cappuccio spadellato	Cipolle all'olio	Carote all'aglio	Zucca al forno	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di carote con riso*	Tortellini in brodo	Passato di legumi e pastina	Minestra di zucchini con pastina*	Passato di verdure con farro*	Zuppa di legumi con pastina	Minestra di verdure con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frico con patate	Polpette di legumi	Involtoni di prosciutto	Taleggio DOP	Frittata alle verdure	Straccetti di pollo agli aromi	Filetto di merluzzo all'olio*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Radicchio al forno	Carote al prezzemolo	Verza brasata	Broccoli all'olio*	Cicoria al tegame*	Finocchi alla parmigiana	Piselli e cipolla all'olio*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 1116, 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dietista Paola Bassi



Menù Autunno

2^ SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta alle verdure*	Pasta alla parmigiana	Riso con piselli	Pasta al pomodoro e origano	Pasta alle vongole*	Minestra di carote e patate*	Tortellini al ragù*
Minestra di zucchine con farro*	Zuppa di verdure con pastina*	Crema di spinaci con crostini*	Minestrone di verdure con orzo*	Zuppa di cavolfiori e patate*	Pasta all'arrabbiata	Minestrina
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frittata	Fettuccine di totano in umido*	Scaloppina di suino al limone	Wurstel al vapore	Filetto di merluzzo al limone e prezzemolo*	Pizza margherita*	Muset
Cotoletta di pollo	Polpette di pollo al forno*	Hamburger alla pizzaiola*	Polpettone di tacchino al forno*	Sfornato di verdure e formaggio	Hamburger di pollo*	Cotoletta di tacchino
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cappuccio spadellato	Finocchi all'olio	Spinaci al tegame*	Verza all'olio	Zucca al forno	Carote al burro	Bieta all'olio*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di fagioli con riso*	Raviolini in brodo	Crema di carote con pastina*	Passato di piselli con pasta	Passato di porri con riso*	Crema di verdure con pastina*	Zuppa d'orzo*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Bollito misto	Montasio DOP	Fagioli all'uccelletto	Hamburger alla vatellinese*	Arrosto di suino agli aromi	Uova strapazzate	Filetto di platessa impanato*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cicoria stufata*	Radicchio gratinato	Carote al prezzemolo	Piselli all'olio*	Cavolfiori alla parmigiana	Verza all'olio	Crauti
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione

Dietista Paola Bassi
Paola Bassi



Menù Autunno

3^a SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al pomodoro e ricotta	Riso ai funghi e salsiccia	Orzotto alle verdure*	Pasta e fagioli*	Pasta al sugo di cozze*	Crema di porri*	Tagliatelle al ragù*
Passato di verdure con riso*	Minestrone con pastina*	Crema di carote e zucca con pastina*	Minesta di broccoli e patate*	Minestrone con riso*	Pasta alla boscaiola*	Minestrina
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Uova sode al prezzemolo	Filetto di merluzzo mantecato*	Spezzatino di bovino	Frico	Filetto di scorfano agli aromi*	Pizza margherita*	Bocconcini di pollo gratinati
Manzo lesso	Hamburger di pollo*	Polpette di pollo al forno*	Filetto di merluzzo al vapore*	Sformato di verdure e formaggio	Uova strapazzate	Polpette di bovino in umido*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Porri e patate all'olio	Cavolfiori brasati	Cavolo cappuccio spadellato	Cipolle all'olio	Carote all'aglio	Zucca al forno	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di piselli con pastina*	Minestra di broccoli con pastina*	Minestra di ceci e patate*	Crema di carote con riso*	Stracciatella	Passato di verdure con orzo*	Crema di legumi con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Sovracoscia di pollo al vino	Wurstel di suino	Prosciutto cotto	Frittata al formaggio	Polpette di ceci	Manzo lesso	Filetto di nasello al pomodoro*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Radicchio al forno	Carote al prezzemolo	Verza brasata	Broccoli all'olio*	Cicoria al tegame*	Finocchi alla parmigiana	Piselli e cipolla all'olio*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Menù Autunno

4^ SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta all'amatriciana	Pasta al pesto ligure	Riso alle verdure*	Pasta al ragù	Pasta al sugo di pesce*	Crema di cavolfiori*	Pasta con panna e funghi*
Minestrone con riso*	Passato di verdure con orzo*	Minestrina	Crema di zucca con crostini*	Minestra di porri, patate e prezzemolo*	Pasta alle verdure*	Crema di verdure con riso*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Polenta con funghi e formaggio	Sgombro all'olio*	Brasato di manzo	Wurstel lessso	Seppioline in umido*	Pizza margherita*	Cotechino
Filetto di merluzzo al vapore*	Sfornato di verdure e formaggio	Polpette di pollo al forno*	Uova sode	Petto di pollo impanato	Scaloppina di tacchino al limone	Fettina di pollo all'olio e aromi*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cappuccio spadellato	Finocchi all'olio	Spinaci al tegame*	Verza all'olio	Zucca al forno	Carote al burro	Bieta all'olio*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Zuppa di legumi con pastina*	Crema di carote e patate*	Crema di ceci con pasta*	Passato di verdure con farro*	Gnocchi di semolino in brodo vegetale	Zuppa di cavolfiori con riso*	Minestra di legumi con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Uova strapazzate	Fagioli all'uccelletto	Scaloppina di pollo al forno	Asiago DOP	Frittata ai funghi	Hamburger alla pizzaiola*	Filetto di nasello al forno*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cicoria stufata*	Radicchio gratinato	Carote al prezzemolo	Piselli all'olio*	Cavolfiori alla parmigiana	Verza all'olio	Crauti
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lessso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dietista Paola Bassi

Menù Estivo

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al pomodoro e basilico	Risotto alle zucchine	Gnocchi di patate al ragù	Risotto ai formaggi	Pasta al tonno e capperi	Zuppa di verdure*	Lasagne al forno*
Minestrone con riso*	Crema di verdure con pastina*	Zuppa d'orzo*	Crema di carote e patate*	Minestrina	Pasta integrale al sugo di olive	Crema di bieta e patate*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Scaloppa di suino	Verdesca al pomodoro*	Frittata estiva	Sfornato di verdure e formaggio	Filetto di nasello alla siciliana*	Pizza margherita*	Arrosto di suino alle erbe aromatiche
Polpette di bovino*	Fettina di tacchino agli aromi	Polpettone al forno	Tacchino al limone	Hamburger di pollo	Polpette di merluzzo panato*	Wurstel di suino
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Zucchine trifolate	Cipolle all'olio	Pomodori gratinati	Carote prezzemolate	Peperoni all'olio	Tris di verdure al forno	Rape rosse all'olio
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di patate con pastina*	Stracciatella	Zuppa di legumi*	Minestra di piselli con pastina*	Passato di verdure con riso*	Crema di zucchine e patate*	Minestra di verdure con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Involtili di prosciutto e formaggio	Fagioli all'uccelletto	Pollo al forno	Polpette in umido*	Uova strapazzate al prezzemolo	Mortadella	Filetto di platessa panato*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cavolfiori alla parmigiana	Fagiolini al pomodoro	Melanzane al funghetto	Bieta in tegame*	Cavolfiori gratinati	Piselli in umido	Carote al burro
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.
 SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).
 Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dietista Paola Bassi

Menù Estivo

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta al pesto	Risotto con crema di peperoni	Pasta burro e salvia	Pasta alla marinara*	Minestra di carote e patate*	Gnocchi di semolino al pomodoro
Minestra di fagioli con riso*	Zuppa di verdure con pastina*	Crema di spinaci con pastina*	Minestrone di verdure con orzo*	Zuppa di cavolfiori e patate*	Pasta al ragù	Zuppa d'orzo*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frittata agli asparagi*	Filetto di merluzzo al limone*	Salsiccia al forno*	Pollo al pomodoro	Filetto di sgombro alle olive*	Pizza margherita*	Polpettone al forno
Wurstel di suino	Fettina di tacchino al forno	Hamburger alla pizzaiola	Filetto di merluzzo all'olio*	Polpette al forno*	Sformato di verdure e formaggio	Bocconcini di pollo panati
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Zucchine al pomodoro	Verdure miste saltate	Caponata	Cipolle all'olio	Carote al burro	Zucchine spadellate	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di zucchine e patate*	Minestrone di verdure con patate*	Minestrina	Crema di carote con pastina*	Passato di verdure con riso*	Crema di piselli con pastina*	Tortellini in brodo
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Caprese	Pollo al curry	Uova sode	Prosciutto cotto	Spezzatino di tacchino	Insalata di ceci	Seppiolini con piselli*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Peperonata	Carote al prezzemolo	Cavolfiori brasati	Bieta in tegame*	Mix di verdure gratinate	Fagiolini all'aglio*	Piselli e carote all'olio*
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al pesto	Risotto dello chef*	Pasta alle verdure e speck*	Risotto prosciutto e piselli*	Pasta al tonno e pomodoro	Passato di verdure*	Pasta gratinata
Crema di verdure con pastina*	Minestrone con pastina*	Crema di carote e zucchine con pastina*	Minesta di broccoli e patate*	Minestrone con riso*	Pasta all'amatriciana	Minestrina
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frittata alle verdure estive	Filetto di persico in umido*	Polpette di bovino al forno*	Caprese	Filetto di platessa alla mugnaia*	Pizza margherita*	Polpette di pollo al sugo*
Spezzatino in umido	Cotoletta di pollo	Hamburger al pomodoro	Filetto di merluzzo ai pomodorini*	Tacchino al forno	Sformato di verdure e formaggio	Salsiccia al vino
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Zucchine trifolate	Cipolle all'olio	Pomodori gratinati	Carote prezzemolate	Peperoni all'olio	Tris di verdure al forno	Rape rosse all'olio
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Passato di verdure con pastina*	Crema di carote con riso*	Minestra di riso e patate*	Zuppa di legumi con pastina*	Panada	Crema di cavoli con pastina*	Crema di patate e cipolla*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Prosciutto cotto	Ricottina con zucchine	Fagioli all'uccelletto	Uova strapazzate con formaggio	Hamburger di manzo	Involentino di mortadella e pomodoro	Cotoletta di merluzzo*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cavolfiori alla parmigiana	Fagiolini al pomodoro	Melanzane al funghetto	Bieta in tegame*	Cavolfiori gratinati	Piselli in umido	Carote al burro
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

23 LUG. 2019



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta alle verdure*	Pasta al pesto di ricotta	Risotto alle zucchine*	Pasta alla mammarosa	Risotto al sugo di pesce*	Minestra di verdure*	Tagliatelle al ragù*
Zuppa di verdure con pastina*	Passato di verdure con orzo*	Minestrina	Crema di carote	Minestra di porri, patate e prezzemolo*	Pasta alla norma	Crema di verdure con riso*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Hamburger con piselli*	Filetto di salmone al limone*	Sformato di verdure e formaggio	Uova sode	Totani in umido*	Pizza margherita*	Salsiccia al vino
Wurstel di pollo	Polpette di pollo con verdure*	Lonza di suino al latte	Polpettone al forno	Fettina di pollo al forno	Scaloppina burro e salvia	Cotoletta di tacchino
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Zucchine al pomodoro	Verdure miste saltate	Caponata	Cipolle all'olio	Carote al burro	Zucchine spadellate	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Minestrone di verdure con pasta*	Crema di ceci e pasta*	Crema di carote e patate*	Crema di zucchine*	Passato di verdure con farro*	Tortellini in brodo	Minestra di cavolfiori e patate*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Involtoni di prosciutto	Caprese	Pollo con salsa al prezzemolo	Bocconcini di tacchino brasati	Insalata di legumi	Frittata al prosciutto	Sgombro all'olio
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Peperonata	Carote al prezzemolo	Cavolfiori brasati	Bieta in tegame*	Mix di verdure gratinate	Fagiolini all'aglio*	Piselli e carote all'olio*
Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*	Altra verdura cotta al vapore*
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi





Menù Inverno

1^A SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta alla pizzaiola	Pasta alla boscaiola	Gnocchi di patate al ragù*	Riso alla parmigiana	Pasta al tonno	Jota*	Pasta al forno*
Minestrone con riso*	Crema di verdure con pastina*	Passato di verdure con orzo*	Crema di carote e patate*	Minestrina	Pasta alla boscaiola	Crema di porri e patate*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Coscia di pollo alle erbe	Filetto di nasello all'olio e limone*	Frittata con verdure*	Spezzatino di bovino con patate	Filetto di salmone agli agrumi*	Pizza margherita*	Arrosto di suino al latte
Polpette di bovino al forno*	Fettina di tacchino agli aromi	Cotoletta alla milanese	Sformato di verdure e formaggio	Hamburger di pollo*	Merluzzo impanato*	Wurstel di pollo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bieta al pomodoro*	Cavolfiori gratinati	Cavolo cappuccio brasato	Cipolle in agrodolce	Carote al burro	Zucca al forno	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di carote con riso*	Tortellini in brodo	Passato di legumi e pastina	Minestra di zucchine con pastina*	Passato di verdure con farro*	Zuppa di legumi con pastina	Minestra di verdure con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frico con patate	Polpette di legumi	Involtoni di prosciutto	Asiago DOP	Uova sode	Straccetti di tacchino agli aromi	Filetto di merluzzo all'olio*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Radicchio al forno	Carote al prezzemolo	Spinaci all'aglio*	Broccoli al forno	Cicoria spadellata*	Finocchi alla parmigiana	Verze all'olio
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Menù Inverno

2^ SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al sugo di carote*	Pasta alla parmigiana	Riso con piselli	Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta alle vongole*	Minestra di carote e patate*	Tortellini al ragù*
Minestra di zucchine con farro*	Zuppa di verdure con pastina*	Crema di spinaci con crostini*	Minestrone di verdure con orzo*	Zuppa di cavolfiori e patate*	Pasta all'arrabbiata	Minestrina
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Ova strapazzate	Filetto di platessa impanata*	Scaloppina di suino al limone	Wurstel di pollo	Filetto di merluzzo al limone e prezzemolo*	Pizza margherita*	Muset
Cotoletta di pollo	Polpette di pollo al forno*	Hamburger alla pizzaiola*	Polpettone di tacchino al forno*	Sfornato di verdure e formaggio	Hamburger di pollo*	Cotoletta di tacchino
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bieta in tegame*	Finocchi gratinati	Cipolla all'olio	Cicoria stufata*	Verdure miste saltate	Broccoli all'aglio	Bruade
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di fagioli con riso*	Raviolini in brodo	Crema di carote con pastina*	Passato di piselli con pasta	Passato di porri con riso*	Crema di verdure con pastina*	Zuppa d'orzo*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Manzo lesso	Ricotta	Fagioli all'uccelletto	Hamburger alla valtellinese*	Arrosto di tacchino agli aromi	Frittata	Fettuccine di totano in umido*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cavolfiori all'olio	Radicchio al forno	Cavolini di Bruxelles all'olio*	Carote trifolate	Verza all'olio	Spinaci agli aromi*	Zucca al forno
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Menù Inverno

3^a SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta al pomodoro	Riso ai funghi*	Orzotto alle verdure*	Pasta e fagioli*	Pasta al sugo di cozze*	Crema di porri*	Tagliatelle al ragù*
Passato di verdure con riso*	Minestrone con pastina*	Crema di carote e zucca con pastina*	Minestra di broccoli e patate*	Minestrone con riso*	Pasta alla boscaiola*	Minestrina
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Frittata al formaggio	Filetto di nasello al pomodoro*	Spezzatino di bovino	Frico	Filetto di scorfano al limone*	Pizza margherita*	Bocconcini di pollo alla salvia
Manzo lesso	Hamburger di pollo*	Polpette di pollo al forno*	Filetto di merluzzo al vapore*	Sformato di verdure e formaggio	Uova strapazzate	Polpette di bovino in umido*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bieta al pomodoro*	Cavolfiori gratinati	Cavolo cappuccio brasato	Cipolle in agrodolce	Carote al burro	Zucca al forno	Spinaci al limone*
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Crema di piselli con pastina*	Minestra di broccoli con pastina*	Minestra di ceci e patate*	Crema di carote con riso*	Stracciatella	Passato di verdure con orzo*	Crema di legumi con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Sovracoscia di pollo al forno	Wurstel di suino	Prosciutto cotto	Uova sode al prezzemolo	Polpette di ceci	Bollito misto	Filetto di merluzzo al prezzemolo*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Radicchio al forno	Carote al prezzemolo	Spinaci all'aglio*	Broccoli al forno	Cicoria spadellata*	Finocchi alla parmigiana	Verze all'olio
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi



Menù Inverno

4^ SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta all'amatriciana	Pasta al pesto	Pasta alle verdure*	Pasta al ragù	Risotto al sugo di pesce*	Crema di cavolfiori*	Pasta con panna e funghi*
Minestrone con riso*	Passato di verdure con orzo*	Minestrina	Crema di zucca con crostini*	Minestra di porri, patate e prezzemolo*	Pasta alle verdure*	Crema di verdure con riso*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Polenta con funghi e formaggio	Filetto di nasello al forno*	Brasato di manzo	Wurstel lesso	Seppioline in umido*	Pizza margherita*	Salsiccia di suino*
Filetto di merluzzo al vapore*	Sformato di verdure e formaggio	Polpette di pollo al forno*	Uova sode	Petto di pollo impanato	Scaloppina di tacchino al limone	Fettina di pollo all'olio e aromi*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bieta in tegame*	Finocchi gratinati	Cipolla all'olio	Cicoria stufata*	Verdure miste saltate	Broccoli all'aglio	Crauti
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
CENA						
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Zuppa di legumi con pastina*	Crema di carote e patate*	Crema di ceci con pasta*	Passato di verdure con farro*	Gnocchi di semolino in brodo vegetale	Zuppa di cavolfiori con riso*	Minestra di legumi con pastina*
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Uova strapazzate	Fagioli all'uccelletto	Scaloppina di pollo al vino bianco	Polpette di ricotta e spinaci*	Frittata ai funghi	Hamburger al pomodoro*	Filetto di sgombero alle erbe*
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Cavolfiori all'olio	Radicchio al forno	Cavolini di Bruxelles all'olio*	Carote trifolate	Verza all'olio	Spinaci agli aromi*	Zucca al forno
Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**	Altra verdura cotta**
Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta/dessert		
Pasta al pomodoro	Affettato (a rotazione)	Insalata	Pane comune	Frutta fresca		
Riso al pomodoro	Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)	**Altra verdura cotta a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini	Pane integrale	Frutta cotta		
Semolino al latte	Formaggio da taglio		Grissini	Mousse di frutta		
Pasta all'olio	Macinata di carne (pollo, svizzera)		Cracker	Yogurt intero alla frutta		
Riso all'olio	Pollo lesso		Patate al vapore	Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rolo al cioccolato, budino		
Pastina in brodo	Omogenizzato di carne		Purè di patate	Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)		
Semolino in brodo				Gelato (martedì e giovedì a pranzo)		
Passato di verdura						

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dietista Paola Bassi



Menù Primavera

Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
PRANZO													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Pasta alla puttanesca		Risotto al limone		Pasta al ragù di carni bianche		Riso alle verdure*		Pasta al tonno e olive		Zuppa di verdure con riso*		Lasagne al forno*
	Minestrone con riso*		Crema di verdure con pastina*		Zuppa d'orzo*		Crema di carote e patate		Minestrina		Pasta integrale BIO al pesto delicato		Crema di bieta e patate*
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Pollo al forno		Filetto di merluzzo gratinato*		Uova strapazzate		Polpette in umido*		Filetto di salmone al forno*		Pizza margherita*		Arrostito di suino glassato
	Polpette di bovino*		Fettina di tacchino agli aromi		Polpettone al forno		Sfornato di verdure e formaggio		Hamburger di pollo*		Merluzzo panato*		Wurstel di suino
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Finocchi all'olio		Verdure miste saltate*		Cavolo cappuccio brasato		Rape rosse all'olio		Carote al burro		Zucchine spadellate		Spinaci al limone*
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
CENA													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Crema di carote con pastina*		Passato di verdure con pastina*		Passato di legumi con riso		Minestra di zucchine con pastina*		Tortellini in brodo		Crema di carote, cipolla e patate*		Minestra di fagioli con pastina*
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	<i>Frico con patate</i>		Scaloppina di suino al limone		Prosciutto cotto		Polpette di ceci		Frittata al formaggio		Affettato di tacchino		Filetto di merluzzo all'olio*
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Zucchine trifolate		Carote al prezzemolo		Spinaci all'olio*		Radicchio al forno		Broccoli all'olio*		Piselli e carote al burro*		Cavolfiori gratinati
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
PIATTI FISSI													
N°	Primo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Contorno	N°	Pane	N°	Frutta/dessert				
	Pasta al pomodoro		Affettato (a rotazione)		Insalata		Pane comune		Frutta fresca				
	Riso al pomodoro		Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)		Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)		Pane integrale		Frutta cotta				
	Semolino al latte		Formaggio da taglio				Grissini		Mousse di frutta				
	Pasta all'olio		Macinata di carne (pollo, svizzera)				Cracker		Yogurt intero alla frutta				
	Riso all'olio		Pollo lesso				Patate al vapore		Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino				
	Pastina in brodo		Omogenizzato di carne				Purè di patate		Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)				
	Semolino in brodo								Gelato (martedì e giovedì a pranzo)				
	Passato di verdura												

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019
 A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dietista Paola Bassi



Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
PRANZO													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Pasta al pomodoro e ricotta		Pasta al pesto		Risotto alla milanese		Pasta all'ortolana*		Pasta alla marinara*		Minestrina di carote e patate		<i>Pasticcio di verdure*</i>
	Minestrina di verdure con riso*		Zuppa di verdure con pastina*		Crema di spinaci con pastina*		Minestrone di verdure con orzo*		Zuppa di cavolfiori e patate*		Pasta al ragù*		Minestrina
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Uova strapazzate al prosciutto		Filetto di nasello al prezzemolo*		Lonza di suino alle erbe		Frico		Filetto di merluzzo al pomodoro*		Pizza margherita*		Polpette al forno*
	Petto di pollo panato		Wurstel di suino		Hamburger alla pizzaioia*		Merluzzo all'olio*		Sformato di verdure e formaggio		Hamburger di pollo*		Fettina di tacchino agli aromi
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Bieta al tegame*		Finocchi alla parmigiana		Zucchine in umido		Carote trifolate		Verdure miste saltate*		Broccoli all'aglio*		Sedano rapa all'olio
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
CENA													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Crema di zucchine con riso*		Minestrone di verdure con patate*		Zuppa di ceci con pastina		Crema di carote con pastina*		Raviolini in brodo		Zuppa di riso*		Crema di piselli con pastina
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Merluzzo panato al forno*		Bocconcini di pollo dorati		Involtilini di mortadella e formaggio		Scaloppina di tacchino al limone		Fagioli al pomodoro		Frittata primavera*		Salsiccia al forno
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Radicchio al forno		Fagiolini all'aglio*		Cavolo cappuccio brasato		Erbette rosse all'olio		Cicoria al limone*		Cavolfiori gratinati		Carote all'olio
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
PIATTI FISSI													
N°	Primo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Contorno	N°	Pane	N°	Frutta/dessert				
	Pasta al pomodoro		Affettato (a rotazione)		Insalata		Pane comune		Frutta fresca				
	Riso al pomodoro		Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)		Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)		Pane integrale		Frutta cotta				
	Semolino al latte		Formaggio da taglio				Grissini		Mousse di frutta				
	Pasta all'olio		Macinata di carne (pollo, svizzera)				Cracker		Yogurt intero alla frutta				
	Riso all'olio		Pollo lesso				Patate al vapore		Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino				
	Pastina in brodo		Omogenizzato di carne				Purè di patate		Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)				
	Semolino in brodo								Gelato (martedì e giovedì a pranzo)				
	Passato di verdura												

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

23 LUG. 2019
A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sec. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

Menù Primavera

Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
PRANZO													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Pasta al pomodoro e olive		Risotto primavera*		Pasta all'amatriciana		Orzotto al pomodoro		Pasta panna e salmone		Passato di verdure con orzo*		Lasagne al forno*
	Crema di spinaci con pastina*		Minestrone con pastina*		Crema di carote e zucchine con pastina*		Minestrone di broccoli e patate*		Minestrone con riso*		Pasta alla ligure*		Minestrina
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Frittata alle verdure*		Filetto di nasello in umido*		Polpette di bovino al forno*		Ceci in umido		Filetto di platessa alla livornese*		Pizza margherita*		Polpette di pollo agli aromi*
	Spezzatino in umido		Sformato di verdure e formaggio		Hamburger di pollo*		Filetto di merluzzo al vapore*		Hamburger di manzo*		Uova sode		Salsiccia al vino
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Finocchi all'olio		Verdure miste saltate*		Cavolo cappuccio brasato		Rape rosse all'olio		Carote al burro		Zucchine spadellate		Spinaci al limone*
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
CENA													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Passato di verdure con pastina*		Zuppa di legumi con pastina*		Minestrone di riso e patate*		Crema di carote con riso*		Tortellini in brodo		Crema di patate e cipolla con riso*		Crema di piselli con pastina*
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Sovracoscia di pollo al pomodoro		Prosciutto cotto		Tacchino panato		Uova strapazzate		Robiola		Affettato di tacchino		Filetto di merluzzo al pomodoro
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Zucchine trifolate		Carote al prezzemolo		Spinaci all'olio*		Radicchio al forno		Broccoli all'olio*		Piselli e carote al burro*		Cavolfiori gratinati
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
PIATTI FISSI													
N°	Primo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Contorno	N°	Pane	N°	Frutta/dessert				
	Pasta al pomodoro		Affettato (a rotazione)		Insalata		Pane comune		Frutta fresca				
	Riso al pomodoro		Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)		Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)		Pane integrale		Frutta cotta				
	Semolino al latte		Formaggio da taglio				Grissini		Mousse di frutta				
	Pasta all'olio		Macinata di carne (pollo, svizzera)				Cracker		Yogurt intero alla frutta				
	Riso all'olio		Pollo lesso				Patate al vapore		Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino				
	Pastina in brodo		Omogenizzato di carne				Purè di patate		Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)				
	Semolino in brodo								Gelato (martedì e giovedì a pranzo)				
	Passato di verdura												

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

23 LUG. 2019

Paola Bassi

Menù Primavera

Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
PRANZO													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Pasta al sugo di verdure*		Pasta al pesto		Pasta alle zucchine*		Pasta e fagioli		Risotto alla pescatora*		Crema di spinaci con riso*		Pasta al ragù*
	Zuppa di broccoli con pastina*		Passato di verdure con orzo*		Minestrina		Minestrone con pasta*		Minestra di porri, patate e prezzemolo*		Gnocchetti di semolino alla romana		Crema di verdure con riso*
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Hamburger alla veltellinese*		Filetto di merluzzo al limone*		Lonza di suino al forno		Ricotta		Seppioline in umido*		Pizza margherita*		Salsiccia di suino
	Filetto di merluzzo al vapore*		Polpette di pollo al forno*		Sformato di verdure e formaggio		Uova sode		Pollo panato		Scaloppina di tacchino ai funghi		Fettina di pollo all'olio e aromi
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Bieta al tegame*		Finocchi alla parmigiana		Zucchine in umido		Carote trifolate		Verdure miste saltate*		Broccoli all'aglio*		Sedano rapa all'olio
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
CENA													
N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto	N°	Primo piatto
	Minestrone di verdure con pasta*		Crema di carote e patate con riso*		Crema di ceci con pasta*		Passato di verdure con farro*		Straciatella		Minestra di cavolfiori e patate con pasta*		Zuppa di legumi e cereali
N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Secondo piatto
	Fettina di pollo al pomodoro	S1	Frittata agli aromi	S1	Involto di prosciutto e formaggio	S1	Scaloppina di tacchino agli aromi	S1	Fagioli all'uccelletto	S1	Uova sode	S1	Filetto di nasello alla mugnaia
N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno	N°	Contorno
	Radicchio al forno		Fagiolini all'aglio*		Cavolo cappuccio brasato		Erbette rosse all'olio		Cicoria al limone*		Cavolfiori gratinati		Carote all'olio
	Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**		Altra verdura cotta**
PIATTI FISSI													
N°	Primo piatto	N°	Secondo piatto	N°	Contorno	N°	Pane	N°	Frutta/dessert				
	Pasta al pomodoro		Affettato (a rotazione)		Insalata		Pane comune		Frutta fresca				
	Riso al pomodoro		Formaggio tenero (RICOTTA, STRACCHINO, PHILADELPHIA, ROBIOLA)		Altra verdura cotta al vapore* (a rotazione tra zucchine, carote, spinaci, fagiolini)		Pane integrale		Frutta cotta				
	Semolino al latte		Formaggio da taglio				Grissini		Mousse di frutta				
	Pasta all'olio		Macinata di carne (pollo, svizzera)				Cracker		Yogurt intero alla frutta				
	Riso all'olio		Pollo lesso				Patate al vapore		Dolce (domenica a pranzo) a rotazione tra: torta di mele, ciabella allo yogurt o cioccolato, rotolo al cioccolato, budino				
	Pastina in brodo		Omogenizzato di carne				Purè di patate		Macedonia (lunedì e venerdì a pranzo)				
	Semolino in brodo								Gelato (martedì e giovedì a pranzo)				
	Passato di verdura												

I piatti contenenti il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate o surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREBALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori con allergie o intolleranze a chiedere informazioni al personale addetto al servizio di ristorazione.

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA-ISONTINA"
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Soc. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista Paola Bassi

23 LUG. 2019

Paola Bassi