

AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE

Area Vasta 5



MENU' DIPENDENTI

MENU' dipendenti 1° SETTIMANA

LUNEDI

➤ **Pranzo**

Pasta all'amatriciana
Minestrone con legumi

Tacchino (medaglioni) agli asparagi
Arista di maiale ai ferri

Verdura cotta con patate

MARTEDI

➤ **Pranzo**

Risotto ai funghi
Tagliatelle al ragù

Pesce fritto (misto con calamari)
Coniglio alla cacciatora

Patate lesse e verdure miste

MERCOLEDI

➤ **Pranzo**

Pasta prosciutto e piselli
Zuppa di farro

Spezzatino di pollo con olive
Bollito in salsa verde

Insalata, patate arrosto e verdura cotta

GIOVEDÌ

➤ Pranzo

Gnocchi al ragù
Crema di asparagi con riso

Arista di maiale
Involtino di manzo con formaggio e pr. cotto

Piselli e purè

VENERDÌ

➤ Pranzo

Risotto alla pescatora
Spaghetti aglio olio e peperoncino

Pesce al forno
Omelette farcita con formaggi

Patate arrosto e insalata mista

SABATO

➤ Pranzo

Agnolotti ric./sp. (burro, oro e salvia)
Crema di patate e carote

Pollo arrosto
Cotoletta (manzo)

Insalata e verdure miste

MENU' dipendenti 2° SETTIMANA

LUNEDI

➤ **Pranzo**

Pasta ricotta e speck
Crema di ceci con riso

Saltimbocca alla romana
Arrosto di tacchino farcito

Verdura cotta e piselli alla francese

MARTEDI

➤ **Pranzo**

Agnolotti ric./sp. (burro, oro e salvia)
Zuppa di farro con pastina

Pesce lesso con sottaceti
Spezzatino di coniglio con olive

Patate fritte e verdura cotta

MERCOLEDI

➤ **Pranzo**

Risotto agli asparagi
Pasta al forno

Mozzarella in carrozza
Arista di maiale all'arancia

Piselli e patate lesse

GIOVEDI

➤ Pranzo

Gnocchi al pomodoro e basilico
Zuppa di fagioli con crostini di pane

Pollo arrosto
Cotoletta

Insalata mista e verdure di stagione

VENERDI

➤ Pranzo

Pasta con tonno
Zuppa di lenticchie con patate

Seppie con piselli
Omelette con mozzarella e pr. cotto

Patate lesse e verdure cotte

SABATO

➤ Pranzo

Risotto agli spinaci
Pasta alla genovese

Spezzatino di pollo con sottaceti
Arrosto di vitello

Verdura cotta e purè

SOSTITUZIONI

(menù dipendenti)

➤ **PRIMI**

Pasta al pomodoro o al burro
Pastina in brodo
Riso in bianco
Passato di verdure

➤ **SECONDI**

Carne ai ferri
Petto di pollo ai ferri
Formaggi misti
Prosciutto crudo e cotto

➤ **CONTORNI**

Insalata mista
Patate lesse
Purè
Bietole

➤ **FRUTTA**

Frutta cotta
Frullato di frutta
Macedonia di frutta
Banana
Yogurt alla frutta

➤ **BEVANDE**

Acqua minerale naturale e gassata
Vino

NOTE

Ogni pasto comprende pane (gr.80) e frutta (gr.150).

Al fine di rendere il vitto più vario e gradevole, il menù può essere variato utilizzando tutte le verdure di stagione e modificando i modi di cottura.

Per ulteriori variazioni collaborare con il personale addetto a questo servizio.

IL VITTO DEVE ESSERE PREPARATO E COTTO LO STESSO**GIORNO DELLA DISTRIBUZIONE**

**NON SI POSSONO ANTICIPARE DI MOLTE ORE LA
PREPARAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

**(es. :cuocere la carne ai ferri per la cena alle 14 del pomeriggio o
frullare la frutta da distribuire a cena alle 10 di mattina...)**

**NON SI DEBBONO RIUTILIZZARE GLI ALIMENTI RIMASTI
(perché in eccesso) , PER LE PREPARAZIONI DEL GIORNO
SUCCESSIVO.**