

**MENU' - DUE PALME**

Lunedì'	Martedì'	Mercoledì'	Giovedì'	Venerdì'	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
PASTA ALLE OLIVE	PASTA ALL'AMATRICIANA	TRENETTE AL PESTO (PASTA CORTA ½ PIANO)	PASTA AL SUGO DI MELANZANE*	SPAGHETTI ALLE VONGOLE* (PASTA CORTA ½ PIANO)	FUSILLI AL SUGO DI TONNO	PASTA GRATINATA CON SPECK
FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO PISELLI E PATATE*	SOVRACOSCIA DI POLLO AL LATTE  PATATE E PEPERONI ARROSTO*	COTOLETTA* DI MAIALE  CAROTE PREZZEMOLATE*	TONNO/UOVA/FAGIOLINI* (PF)  (FAGIOLINI*)	POLPETTINE DI MERLUZZO*  INSALATA  (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)	INVOLTINI* DI MELANZANA DORATI  ZUCCHINE AGLIO E PREZZEMOLO*  (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)	BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE  INSALATA MISTA  GELATO *
FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA
<b>CENA</b>						
VELLUTATA DI ZUCCHINE* CON RISO	PASSATO DI VERDURA*	MINISTRA PRIMAVERA*	MINISTRONE ALLA GENOVESE*	CREMA DI PISELLI* CON CROSTINI	TORTELLINI IN BRODO*	STRACCIATELLA
SFORMATO PATATE/PROSC.*	PIZZA MARGHERITA	POLPETTONE DI FAGIOLINI*	HAMBURGER DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	TORTINO DI BIETOLE*	INSALATA CAPRESE	TOAST
FAGIOLINI*	SPINACI AL LIMONE*	POMODORI	PISELLI SAPORITI (CIPOLLA E PREZZEMOLO)*	PATATE* ALL'OLIO		CAROTE ALL'OLIO*
BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT

**LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO**

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE'

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

## Menù Primavera/Estate

## 2° SETTIMANA



### MENU' - DUE PALME

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
SPAGHETTI POMOD./BASILICO  (PASTA CORTA ½ PIANO)  CARPACCIO DI TACCHINO CON POMODORI E RUCOLA (PF)  FAGIOLINI* SALTATI   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PASTA PROSC. E PISELLI*  SCALOPPINA DI POLLO MARINATA  RATATOUILLE* DI VERDURE   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE*  LOMBINO* TONNATO (PF)  PEPERONATA*   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PASTA GRATINATA  SPEZZATINO DI MANZO CON FAGIOLI*   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	SPAGHETTI AGLIO E OLIO (PASTA CORTA ½ PIANO)  LIMANDA GRATINATA AL FORNO*  CAROTE JULIENNE   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PASTA AL RAGU'  INSALATA DI POLLO  PISELLI*   FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	LASAGNE AL PESTO CASALINGO*  ARROSTO DI TACCHINO*  SPINACI AL BURRO*   GELATO
<b>CENA</b>						
PASSATO DI VERDURA*  TORTA DI RISO*  INSALATA  (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)   BUDINO	TORTELLINI IN BRODO  INVOLTINI PROSC. ALLA RUSSA* (PF)  SPINACI AL VAPORE*   FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	MINESTRA ALLA PROVENZALE*  FOCACCIA AL FORMAGGIO  INSALATA  (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)  YOGURT	CREMA DI PATATE E ASPARAGI*  MOZZARELLA ALLA CAPRESE (PF)   FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	MINISTRONE ALLA GENOVESE*  TRIS DI FORMAGGI  PATATE PREZZEMOLATE*   BUDINO	PASSATO DI VERDURA*  PIZZA  FAGIOLINI*   FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	ZUPPA DI CECI*  FRITTATA ALLE VERDURE*  PATATE AL VAPORE*   YOGURT

#### LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE'

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

## Menù Primavera/Estate

3° SETTIMANA



### MENU' - DUE PALME

Lunedì*	Martedì*	Mercoledì*	Giovedì*	Venerdì*	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
PASTA ALLA PARTENOPEA	PASTA ALLA PORTOFINO	PASTA ALL'AMATRICIANA	PASTA ALL'ARRABBIATA	PASTA ALLE ACCIUGHE	PASTA PASTICCIAIA	RAVIOLI DI MAGRO* POMODORO E BASILICO
SCALOPPINE SUINO* AL LIMONE	ARROSTO DI TACCHINO	MELANZANE ALLA PARMIGIANA*	BOLLITO DI MANZO CON SALSA VERDE	VERDURE RIPIENE*	SCALOPPINA DI TACCHINO AL VINO BIANCO	LOMBINO* TONNATO
MACEDONIA DI VERDURE*	CUBETTI DI PATATE CON PAPRIKA*	INSALATA	POMODORI	CAROTE* PREZZEMOLATE	INSALATA	PATATE* ARROSTO
FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	(VERDURE* COTTE 1/2 PIANO) FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	(VERDURE* COTTE 1/2 PIANO) FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	(VERDURE* COTTE 1/2 PIANO) FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	GELATO
<b>CENA</b>						
MINISTRA PRIMAVERA*	MINISTRONE ALLA GENOVESE*	ZUPPA DI CECI E BIETOLE*	CREMA DI VERDURE*	ZUPPA DI LENTICCHIE*	ZUPPA TOSCANA*	TORTELLINI* IN BRODO
GATEAU DI PATATE*	TOAST	COTOLETTA DI MAIALE*	FRITTATA DI CIPOLLE*	TRIS DI FORMAGGI	OMELETTE AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO E FORMAGGIO
RATATOUILLE* DI VERDURE	INSALATA	SPINACI* AL VAPORE	PATATE* ARROSTO	BIETOLE AL VAPORE*	PISELLI*	SPINACI AL VAPORE*
BUDINO	(VERDURE* COTTE 1/2 PIANO) FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT

#### LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE'

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

## Menù Primavera/Estate

## 4° SETTIMANA



### MENU' - DUE PALME

Lunedì*	Martedì*	Mercoledì*	Giovedì*	Venerdì*	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
SPAGHETTI AGLIO/OLIO/PEPERONC.  SOVRACOSCIA DI POLLO ALLE ERBE FINI  BROCCOLI* AGLIO E OLIO  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	GNOCCHI AL PESTO*  VERDURE RIPIENE MISTE*  CAROTE* AL VAPORE  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PASTA ALLA SCARPARA  ARROSTO DI LONZA*  RATATOUILLE*  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	RISOTTO ALLA BARBABIETOLA  COTOLETTA DI TACCHINO  PEPERONATA*  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	SPAGHETTI TONNO E PISELLI*  INSALATA DI MARE  INSALATA (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PENNE AL SUGO DI VERDURE*  INSALATA NIZZARDA*  FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	PASTA PASTICCATA AL FORNO  INSALATA DI TACCHINO  PISELLI ALLA CREMA*  GELATO
<b>CENA</b>						
ZUPPA DI VERDURA*  SFOGLIATA DI ZUCCHINE*  INSALATA (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)  BUDINO	STRACCIATELLA  TORTA DI RISO*  POMODORI  FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	MINESTRA ALLA TOSCANA*  POLPETTONE DI PATATE E FAGIOLINI*  INSALATA (VERDURE COTTE 1/2 PIANO)  YOGURT	PASSATO DI VERDURA*  FOCACCIA AL FORMAGGIO  SPINACI AL VAPORE*  FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	ZUPPA DI VERDURA*  INVOLTINO DI PROSCIUTTO ALLA RUSSA*  PISELLI* ALLA FRANCESE  BUDINO	TORTELLINI IN BRODO*  TOAST  INSALATA (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)  FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	ZUPPA DI FAGIOLI*  TRIS DI FORMAGGI  CAROTE AL VAPORE*  YOGURT

#### LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE'

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

Menù Primavera/Estate

5° SETTIMANA



**MENU' - DUE PALME**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
PASTA ALL'ORTOLANA*	PASTA SAPORITE*	PASTA GRATINATA	SPAGHETTI AGLIO/OLIO/PEPERONCINO  (pasta corta 1/2 piano)	RISOTTO ALLE ZUCCHINE*	PASTA AL SUGO DI MELANZANE*	LASAGNE AL PESTO*
SCALOP TACCHINO VINO BIANCO	SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO	ARROSTO DI LONZA*	HAMBURGER IN UMIDO*	MERLUZZO POMODORINI, OLIVE	FESA DI TACCHINO AGLI AROMI	PESCE AL FORNO*
PATATE* ARROSTO	FAGIOLINI*	SPINACI LESSI*	MACEDONIA DI VERDURA*	PATATE PREZZEMOLATE*	PISELLI*	RATATOUILLE* DI VERDURE
FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	GELATO
<b>CENA</b>						
ZUPPA DI LENTICCHIE*	CREMA DI VERDURE*	MINESTRA PROVENZALE*	MINESTRA DI LEGUMI*	CREMA DI POMODORI E PATATE	TORTELLINI IN BRODO	ZUPPA TOSCANA*
FRITTATA DI BIETOLE*	VERDURE RIPIENE MISTE*	INVOLTINI PROSC. ALLA RUSSA* (PF)	PIZZA	MELANZANE ALLA PARMIGIANA*	SFORMATO DI VERDURA*	TOAST
INSALATA  (VERDURE COTTE* 1/2 PIANO)	CAROTE AL VAPORE*	INSALATA  (VERDURE COTTE* 1/2 PIANO)	FAGIOLINI*	INSALATA  (VERDURE COTTE 1/2 PIANO)*	POMODORI	INSALATA  (VERDURE* COTTE 1/2 PIANO)
BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT

**LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO**

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE'

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

Menù Primavera/Estate

6° SETTIMANA



**MENU' - DUE PALME**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>						
CANNELLONI DI MAGRO*	PASTA AL SUGO DI TONNO	PASTA GRATINATA	PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA PESCATORA*	PASTA POMODORO E BASILICO	TAGLIATELLE AL RAGU'
SALUME DI TACCHINO CON RUCOLA E POMODORINI	SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO	LOMBINO TONNATO*	POLPETTONE ALLA GENOVESE*	VERDESCA AL VERDE* CON PATATE	HAMBURGER DI MANZO CON FUNGHI	BOCCONCINI DI POLLO AL TIMO
INSALATA	PISELLI*	RATATOUILLE*	SPINACI AL BURRO*		BIETOLE AL VAPORE*	(PEPERONI*)
(VERDURE COTTE 1/2 PIANO)						
FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA PUREA DI FRUTTA	GELATO
<b>CENA</b>						
MINESTRA PRIMAVERA*	RISO AL BURRO E FORMAGGIO	MINESTRA PROVENZALE*	CREMA VERDURA*	PASSATO DI VERDURE*	CREMA DI FAGIOLI*	TORTELLINI IN BRODO*
FRITTATA DI BIETOLE*	POLPETTE DI MANZO IN UMIDO*	TRIS DI FORMAGGI	COTOLETTA LONZA ALLA MILANESE*	FRITTATINA PROSCIUTTO E FORMAGGIO	SFORMATO DI VERDURA*	PESCE GRATINATO*
PATATE* ARROSTO	CAROTE AL VAPORE*	MACEDONIA DI VERDURE*	PURE**	PATATE PREZZEMOLATE*	PISELLI E CAROTE*	FAGIOLINI*
BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	BUDINO	FRUTTA COTTA PUREA FRUTTA	YOGURT

**LE DIETE SEMISOLIDE CONSISTONO NEL PIATTO DEL GIORNO RESO CREMOSO**

ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO A PRANZO: PASTA O RISO IN BIANCO; A CENA: PASTINA IN BRODO - ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO/FORMAGGIO - ALTERNATIVA CONTORNO: PURE\*

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

*I piatti del menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi e prodotti derivati, soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*