

3.1 MENÙ COMUNE (proposta basata sulle indicazioni del documento "La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia")

Primavera-estate

EST		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Settimana 1	PRANZO	Brodo brustolà o gnocchetti burro e salvia	Minestra di pasta e lenticchie	Orzotto agli asparagi	Torrellini in brodo di carne	Spaghetti (o altra pasta) alla busara di pesce	Pasta fresca panna prosciutto	Pasticcio alla bolognese
		Quiche uova e spinaci	Polpette di tacchino	Formaggio latteria	Boillito di carne		Hamburger o polpette di ceci	
		Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Patate arrosto	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione mista
	CENA	Pasta alle zucchine	Crema di carciofi con crostini	Vellutata di piselli con pastina	Risotto di spinaci	Minestra di bobici	Passato di verdura e pastina	Minestra di farro
		Pesce lessso con salsa verde	Formaggio mozzarella	Prosciutto cotto tagliato a mano	Frittata alle erbe aromatiche	Mortadella	Petto di pollo in umido	Filetto di pesce al forno
		Verdura cruda di stagione	Patate al vapore	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame
	PRANZO	Pasta al pesto e fagiolini	Pasta fredda	Gnocchetti di gries in brodo	Polenta	Cous cous o riso con pesce	Pasta alla norma con melanzane	Gnocchetti con sugo d'arrosto
		Formaggio stracchino	Filetti di branzino in umido	Ricotta/polpette di ricotta	Gulasch di manzo	Pesce al forno	Uova strapazzate	Rotolo di vitello arrosto
		Polpette di verdura	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione
Settimana 2	CENA	Pasta buttada in brodo	Crema di asparagi con riso	Minestra di fave o fagiolli	Pappa al pomodoro	Crema di zucchine con crostini di pane	Minestra di carote e patate con farro	Vellutata di ceci con pasta
		Fesa di tacchino o legumi in umido (a settimane alterne)	Formaggio montasio	Boccoccini di tacchino in umido	Uova sode	Prosciutto crudo/cotto	Insalata di pollo	Sardoni in savor
		Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione

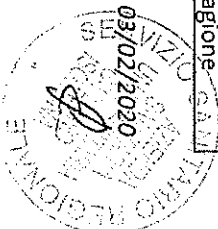
ASUGI — modifiche del 03/02/2020



Primavera-estate

EST		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	
Settimana 3	PRANZO	Zuppa di verdure fresche con farro	Minestra di pasta e fagioli borlotti	Couscous con pesto, melanzane al funghetto e pomodorini	Tortellini in brodo di carne	Brodetto di pesce con polenta	Parmigiana di melanzane	Gnocchi di patate al ragu	
		Quiche uova e zucchine	Scaloppine di tacchino al limone	Formaggio latteria	Boillito di carne o carne lessa fredda in insalata		Hamburger o polpette di ceci		
		Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Patate arrosto	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione mista	
	CENA	Pasta alle melanzane	Crema di porro con crostini	Vellutata di piselli con pastina	Risotto alle verdure	Minestra di bobici	Crema di carote e pastina	Minestra di miglio	
		Polpette di pesce fatte in cucina	Formaggio alla piastra	Prosciutto cotto tagliato a mano	Straccetti di frittata al pomodoro	Involtili di bresaola e rucola	Spezzatino di pollo	Trancio di salmone al tegame	
		Verdura cruda di stagione	Patate al vapore	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	
	Settimana 4	PRANZO	Tagliatelle all'uovo con crema di rucola e pinoli	Farrotto alle verdure estive	Stracciatella in brodo	Gnocchetti spatole in bianco e spezzatino di manzo	Pasticcio di pesce al forno	Tagliatelle panna e salmone	Crespelle alle asparagi
			Prosciutto crudo e melone	Insalata di polipo alla triestina	Polpette di tonno e ricotta	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Vitello tonnato
			Polpette di verdura	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame				
		CENA	Crema di patate	Minestra di verdura	Minestra di fave	Zuppa legumi e cereali	Crema di sedano e carote con crostini di pane	Minestra di farro	Vellutata di ceci con pasta
Fagioli all'uccelletto			Formaggio montasio su polenta calda	Fusi di pollo con zucchine e capperi	Frittata con spinaci	Straccetti di tacchino alle mandorle in umido	Formaggio caciotta fresca	Pesce impanato al forno	
		Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione	

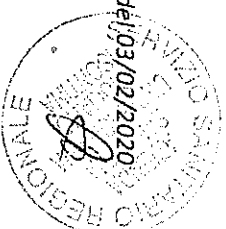
ASUGI – modifiche del 03/02/2020



Autunno-inverno

INV	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Settimana 1	Brodo brustolà o gnocchetti burro e salvia	Minestra di pasta e fagioli	Orzotto ai funghi	Jota	Sedani ai frutti di mare	Pasta fresca panna prosciutto	Pasticcio alla bolognese
	Quiche uova e spinaci	Polpette di tacchino	Formaggio latteria	Fettine di manzo alla pizzaiola	Filetto di trota al forno	Hamburger o polpette di ceci	
	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	
	Semolino al latte	Crema di finocchi con crostini	Vellutata di piselli con pastina	Risotto al radicchio	Minestra di bobici	Passato di verdura e pastina	Minestra di farro
	Pesce lessso con salsa verde	Formaggio mozzarella	Prosciutto cotto tagliato a mano	Frittata alle erbe aromatiche	Salame o fesa di tacchino	Petto di pollo in umido	Insalata di seppie
	Patate al vapore	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cotta di stagione	Verdura di stagione tegame
	Pasta al pesto e fagiolini	Gnocchi alla romana	Gnocchetti di gries in brodo	Polenta	Pasta al tonno	Pasta all'amatriciana	Gnocchi di pane con arrosto di vitello
	Formaggio stracchino	Filetti di branzino in umido	Ricotta	Spezzatino di carne di manzo	Polpette di pesce	Uova strapazzate	
	Polpette di verdura	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	
	Pasta buttada in brodo	Crema di asparagi con riso	Minestra di ceci con pasta	Vellutata di porro con crostini di pane	Minestrone di verdura con pastina	Tortellini in brodo di pollo	Crema di cannellini
Settimana 2	Legumi in umido	Formaggio montasio	Bocconcini di tacchino in umido	Uova sode	Prosciutto crudo/cotto	Pollo lessso in insalata	Filetti di merluzzo con pangrattato
	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cotta di stagione	Verdura gratinata forno	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione

ASUGI – modifiche del 03/02/2020



Autunno-inverno

INV	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	SABATO	DOMENICA
Settimana 3	Risotto speck e radicchio	Minestra di pasta e fagioli cannellini	Penne al sugo di acciughe e olive	Zuppa di legumi	Polenta con le seppie	Pasta fresca alle cime di rapa	Pasticcio alla zucca e speck
	Quiche uova e carciofi	Polpettone di pollo e tacchino	Mozzarella in carrozza	Lonza di maiale alla senape		Polpette di ceci	
	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione mista
	Vellutata di zucca	Minestra sedano carote e patate	Vellutata di funghi con pastina	Gnocchetti di spinaci burro e salvia	Minestra di bobici	Passato di verdura e pastina	Minestra di orzo
	Merluzzo al forno pomodorini e olive	Formaggio robiola	Involtini di bresaola con rucola e parmigiano	Striscioline di frittata al pomodoro	Involtini di manzo in umido	Pollo al forno	Limanda alla mugnaia
	Patate al vapore	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cotta di stagione	Verdura di stagione tegame
	Gnocchetti di gries in brodo	Minestra di farro	Orzotto al radicchio	Polenta	Pasticcio di pesce	Pasta al ragù di verdure	Gnocchi di pane al ragù
	Frico patate e formaggio	Filetti di orata gratinati al forno	Polpette di ricotta e spinaci	Culasch di manzo	Calamari ripieni	Omelette coi funghi	Verdura cruda di stagione
Settimana 4	Polpette di verdura	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Verdura gratinata forno	Verdura cruda di stagione
	Crema di porri	Passato di verdure con riso	Minestra di ceci con pasta	Vellutata di cicoria con crostini di pane	Zuppa di pomodoro	Minestra di lenticchie	Zuppa di pesce con crostini di pane
	Hamburger di lenticchie	Gratinata mista di verdure e formaggio al forno	Straccetti di tacchino spadelati	Frittata con porri	Coppa o fesa di tacchino arrosto	Tagliata di pollo	
	Verdura cruda di stagione	Verdura di stagione tegame	Verdura cotta di stagione	Verdura gratinata forno	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Verdura cotta di stagione

ASUGI – modifiche del 03/02/2020



Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: AMBRA DE CANDIDO

*CODICE FISCALE: ******

DATA FIRMA: 27/04/2023 09:06:49