

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' ESTIVO

PRIMA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	I settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle pomodoro e pesto Passato di verdura Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini al burro Insalata verde con carote Yogurt e frutta fresca	Riso burro e salvia Crema di patate Platessa olio e limone Spinaci all' olio aromatizzato Insalata verde Frutta fresca
MARTEDI'	Pennette alle melanzane Passato di verdura Uova sode (pastorizzate) Piselli all'olio Insalata verde e di pomodori Budino al creme caramel e frutta fresca	Passato estivo con farro Pollo lesso Carote al vapore Insalata verde Frutta fresca
MERCOLEDI'	Riso alla parmigiana Passato di verdura Palombo gratinato Patate all'olio Insalata di pomodori Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Vellutata di pomodori Caprini freschi/ asiago Zucchine all 'olio Insalata verde Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto primavera con piselli ed asparagi Passato di verdura Prosciutto cotto Erbette agli aromi Insalata di pomodori Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdura Tortino di zucchine Tris di verdure Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Fusilli al pomodoro Passato di verdure Mozzarella/ Stracchino Spinaci all'olio Insalata verde e barbabietole Frullato di frutta/ Frutta fresca	Pastina di mais in brodo vegetale Crema di carote Scaloppine di olio e limone Verdure miste grigliate Insalata verde Frutta fresca
SABATO	Antipasto: involtino di manzo con caprino alle erbe Spaghetti al pomodoro Passato di verdure Rolle di bovino Patate al forno Insalata verde Semolino dolce/ Frutta fresca	Risi e bisi in brodo Crema di verdure Parmigiano reggiano d.o.p./ricotta Zucchine trifolate Insalata verde Frutta fresca
DOMENICA	Agnolotti al ragù Passato di verdura Flan di piselli Peperonata Insalata verde e pomodori Frutta fresca Dolce: panna cotta	Pastina in brodo vegetale Crema di zucchine e zafferano Arrosto di tacchino Fagiolini in insalata Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' ESTIVO

PRIMA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	I settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle pomodoro e pesto Passato di verdura Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini al burro Insalata verde con carote Yogurt e frutta fresca	Riso burro e salvia Crema di patate Platessa olio e limone Spinaci all' olio aromatizzato Insalata verde Frutta fresca
MARTEDI'	Pennette alle melanzane Passato di verdura Uova sode (pastorizzate) Piselli all'olio Insalata verde e di pomodori Budino al creme caramel e frutta fresca	Passato estivo con farro Pollo lesso Carote al vapore Insalata verde Frutta fresca
MERCOLEDI'	Riso alla parmigiana Passato di verdura Palombo gratinato Patate all'olio Insalata di pomodori Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Vellutata di pomodori Caprini freschi/ asiago Zucchine all 'olio Insalata verde Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto primavera con piselli ed asparagi Passato di verdura Prosciutto cotto Erbette agli aromi Insalata di pomodori Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdura Tortino di zucchine Tris di verdure Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Fusilli al pomodoro Passato di verdure Mozzarella/ Stracchino Spinaci all'olio Insalata verde e barbabietole Frullato di frutta/ Frutta fresca	Pastina di mais in brodo vegetale Crema di carote Scaloppine di olio e limone Verdure miste grigliate Insalata verde Frutta fresca
SABATO	Antipasto: involtino di manzo con caprino alle erbe Spaghetti al pomodoro Passato di verdure Rolle di bovino Patate al forno Insalata verde Semolino dolce/ Frutta fresca	Risi e bisi in brodo Crema di verdure Parmigiano reggiano d.o.p./ricotta Zucchine trifolate Insalata verde Frutta fresca
DOMENICA	Agnolotti al ragù Passato di verdura Flan di piselli Peperonata Insalata verde e pomodori Frutta fresca Dolce: panna cotta	Pastina in brodo vegetale Crema di zucchine e zafferano Arrosto di tacchino Fagiolini in insalata Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' ESTIVO

SECONDA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	Il settimana	
LUNEDI'	Pasta al pomodoro e basilico Passato di verdura Hamburger alla provola Caponata Insalata verde con carote Yogurt e frutta fresca	Minestra di riso e zucchini Crema di verdure Primo sale/ Pecorino fresco Spinaci all' olio Insalata di pomodori Frutta fresca
MARTEDI'	Pizza al pomodoro Passato di verdura Insalata di pollo alla mediterranea Verdure grigliate Insalata verde e barbabietole Budino al creme caramel e frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di carote Trota alla mugnaia Zucchini trifolate Insalata verde Frutta fresca
MERCOLEDI'	Fusilli pesto e zucchini Passato di verdura Uovo sodo Piselli in umido con cipolla Insalata di pomodori ed olive Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Pastina in brodo vegetale Crescenza/Provolone Dolce Purea di patate Insalata verde Frutta fresca
GIOVEDI'	Risotto allo zafferano Passato di verdura Polpette di bovino e suino Cipolline al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Crema di carote Affettati misti Verdure grigliate Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Rigatoni con capperi ed olive Passato di verdure Sogliola dorata Insalata di patate calda Insalata verde e carote Macedonia di frutta fresca	Zuppa di legumi Passato di verdure Frittata patate e formaggi Costine all olio Insalata verde Frutta fresca
SABATO	Antipasto: peperoni con bagnetto verde Riso burro e salvia Insalata caprese con olive Macedonia di verdure Insalata verde Frullato di frutta	Semolino in brodo vegetale Gateaux di patate Spinaci all'olio Insalata di pomodori Frutta fresca
DOMENICA	Lasagne al pesto Passato di verdura Involtini di melanzana, prosciutto e formaggio Carote brasate Insalata verde Frutta fresca Dolce: mousse al cioccolato	Riso in brodo vegetale Crema di cipolle e patate Crescenza/parmigiano Fagiolini al burro Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiama l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' ESTIVO

TERZA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	III settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle al pomodoro Passato di verdura Bocconcini di tacchino alla contadina Piselli all 'olio Insalata verde e carote Yogurt e frutta fresca	Crema di zucchine e patate Primo sale/ Asiago Purea di patate Insalata verde Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta al ragù di lenticchie Passato di verdura Frittata di cipolle Zucchine all 'olio Insalata di pomodori Macedonia di frutta fresca	Riso in brodo vegetale Passato di verdure Verdure ripiene Macedonia di verdure Insalata verde Frutta fresca
MERCOLEDI'	Gnocchi di patate pomodoro e basilico Passato di verdura Rolata di coniglio Cipolline caramellate al forno Insalata di pomodori Frullato di frutta/frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di patate e carote Platessa dorata Zucchine gratinate Insalata verde Frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro, basilico e ricotta Passato di verdura Prosciutto crudo e melone Prosciutto cotto Erbette all 'olio Insalata verde e pomodori Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdure Uovo sodo Fagiolini all'olio Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Pasta al pesto e zucchine Passato di verdure Tonno e fagioli Carote all'olio Insalata verde e pomodori Budino al creme caramel/frutta fresca	Pastina di mais in brodo vegetale Crema di carote Mozzarella/Stracchino Spinaci all' olio Insalata verde Frutta fresca
SABATO	Antipasto: zucchine in carpione Risotto allo zafferano Passato di verdura Tomini al verde Peperoni e melanzane Insalata verde Semolino dolce Frutta fresca	Semolino al latte Pastina in brodo vegetale Involtoni di prosciutto e formaggio (caldi) Patate prezzemolate Insalata verde Frutta fresca
DOMENICA	Lasagne al forno Passato di verdura Crocchette di ceci, ricotta e patate Carote agli aromi Insalata verde e barbabietole Frutta fresca Dolce: tiramisù	Minestrone Crema di zucchine e zafferano Merluzzo al vapore olio e limone Fagiolini e pomodori Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!!!!

cibi in grassetto=giornata alimentare per utente diabetico

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO" MENU' ESTIVO

QUARTA SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	IV settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle al pesto Passato di verdura Sogliola dorata Fagiolini all 'olio Insalata di pomodori ed olive Yogurt e frutta fresca	Minestrone di verdure e riso Passato di verdura Straccetti di pollo limone e capperi Carote all 'olio Insalata verde Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto alla milanese Passato di verdura Cotoletta di tacchino dorata Caponata Insalata verde e barbabietole Macedonia di frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Crema di zucchini e zafferano Raschera dop/pecorino fresco Erbette agli aromi Insalata verde e carote Frutta fresca
MERCOLEDI'	Focaccia Vellutata di pomodori Prosciutto cotto Zucchini in carpione Insalata verde Crema alla vaniglia Frutta fresca	Riso alla parmigiana Semolino in brodo vegetale Frittata di zucchini e menta Piselli al burro Insalata verde Frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta alle melanzane Passato di verdura Arrosticini Cipolline caramellate al forno Insalata verde e pomodori Frutta fresca	Pastina di mais in brodo vegetale Crema di carote Primo sale/provolone dolce Spinaci agli aromi Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Passato di verdure Trota alla mugnaia Macedonia di verdure Insalata di pomodori Frullato di frutta	Passato di verdure con riso Manzo affumicato con rucola e grana Robiola Purea di patate Insalata verde Frutta fresca
SABATO	Antipasto: insalata russa Spaghetti all' amatriciana Passato di verdura Melanzane alla parmigiana Costine all 'olio Insalata verde Yogurt Frutta fresca	Crema di zucchini Coscia di pollo al forno Carote prezzemolate Insalata di pomodori Frutta fresca
DOMENICA	Crespelle pomodoro e mozzarella Passato di verdura Sformato di peperoni con salsa acciughe Zucchini all 'olio Insalata verde e carote Frutta fresca Dolce: bunet	Semolino in brodo vegetale Platessa al vapore olio e limone Patate al forno Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito!!!!!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
 In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di modificare il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

RESIDENZA ANZIANI “SILVANA RAMELLO”

MENU' INVERNALE

1° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	I settimana	
LUNEDI'	Tagliatelle al pomodoro Passato di verdura Pollo al forno al rosmarino Carote brasate Insalata verde Frutta di stagione e yogurt	Crema di ceci e patate Pastina in brodo vegetale Provola affumicata/mozzarella Fagiolini agli aromi Insalata verde Frutta di stagione e prugne cotte
MARTEDI'	Risotto ai porri Passato di verdura Rollè di bovino alla pizzaiola Finocchi gratinati Insalata di carote Frutta fresca	Semolini dolci Crema di carote Primo sale/ricotta Purea di patate Insalata verde Frutta di stagione e mela cotta
MERCOLEDI'	Polenta Passato di verdure Fontina Spezzatino di tacchino in umido Costine all'olio Insalata verde Frutta fresca	Minestra di zucca con riso Pastina in brodo vegetale Platessa dorata Mozzarella Patate prezzemolate Insalata verde Frutta di stagione e mousse di frutta
GIOVEDI'	Pasta e fagioli Passato di verdura Scaloppina di pollo al limone Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca	Crema di patate con riso Pastina in brodo vegetale Uova sode Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione e macedonia di frutta
ENERDI'	Risotto ai funghi Passato di verdura Nasello capperi ed olive Ricotta Broccoli all'olio Insalata di carote Frutta fresca	Semolino in brodo vegetale Passato di verdura Arrosto di tacchino affettato al limone Tris di verdure Insalata verde Frutta di stagione e mela cotta
SABATO	<i>Antipasto: peperoni in bagna cauda</i> Gnocchi di patate al pomodoro Passato di verdura Frittata di cipolle Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca	Zuppa di verdure con quinoa Passato di verdura Hamburger di bovino Spinaci burro e grana Insalata verde Frutta di stagione
DOMENICA	Agnolotti al sugo di arrosto Passato di verdura Arrosto di vitello ai funghi Finocchi all'olio Insalata verde Frutta di stagione <i>Dolce: Mousse al cioccolato</i>	Pastina in brodo vegetale Crema di piselli Torta salata alle verdure Carote all'olio Insalata verde Frutta fresca e e pera cotta

Buon appetito !!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
Varietà di frutta cotta: pera, mela, prugna, albicocca

RESIDENZA ANZIANI “SILVANA RAMELLO”

MENU' INVERNALE

2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	Il settimana	
LUNEDI'	Pasta alla ricotta Passato di verdura Polpette di bovino in umido Fagiolini all'olio Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucca Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbe e grana Piselli agli aromi Insalata verde Frutta di stagione e prugne cotte
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Passato di verdura Bollito con salsa verde Carote brasate Insalata verde Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Vellutata di porri Merluzzo gratinato Crocchette di patate Spinaci olio e grana Insalata verde Frutta fresca e mela cotta
MERCOLEDI'	Passato di verdura con miglio Involtino di verza con maiale Purea di patate Insalata verde Frutta fresca	Minestra di zucca con pasta Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo agli agrumi Tris di verdure Insalata verde Frutta fresca e mousse di frutta
GIOVEDI'	Spaghetti al pomodoro Passato di verdura Castellana di prosciutto Bieta all'olio Insalata di carote Frutta di stagione	Semolino al latte Pastina in brodo vegetale Grana padano Dop Ricotta Zucca al forno Insalata verde Frutta fresca e pera cotta
VENERDI'	Minestra di fagioli Passato di verdura Nocciolino al limone Ricotta Broccoli all'olio Insalata verde Frutta di stagione e yogurt	Pastina in brodo vegetale Crema di verdure Flan di piselli Purea di patate Insalata verde Frutta fresca
SABATO	<i>Antipasto: antipasto piemontese con tonno</i> Tagliatelle alla boscaiola Passato di verdura Mozzarella Finocchi al gratin Insalata di carote Frutta di stagione e mousse di frutta	Vellutata di carote Pastina in brodo vegetale Polpette di bovino e spinaci Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca
DOMENICA	Lasagne al forno Passato di verdura Brasato al vino nero Cipolline brasate Insalata verde Frutta fresca <i>Dolce: Torta di mele</i>	Crema di lenticchie decorticate Pastina in brodo vegetale Tomini freschi Erbette all'olio Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito !!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
Varietà di frutta cotta: pera, mela, prugna, albicocca

RESIDENZA ANZIANI “SILVANA RAMELLO”

MENU' INVERNALE

3° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	III settimana	
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Passato di verdura Coriandoli di bovino carote e piselli Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca	Crema di piselli Pastina in brodo vegetale Uova sode Tris di verdure Insalata verde Frutta fresca e mela cotta
MARTEDI'	Pizza al pomodoro Minestrone con pasta Arrosti freddi di tacchino olio e limone Finocchi gratinati Insalata di carote Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Passato di verdura Formaggio tipo crescenza Insalata di patate calda Insalata mista Frutta fresca e prugne cotte
MERCOLEDI'	Polenta Passato di verdura Salsiccia in umido / gorgonzola Piselli Insalata verde Frutta fresca	Passato di verdure Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Spinaci al burro Insalata verde Frutta fresca e mousse di frutta
GIOVEDI'	Risotto ai funghi Passato di verdura Tortino latte e grana Erbette all'olio Insalata verde Frutta fresca e Torcetti di Lanzo	Crema di zucca Pastina in brodo vegetale Arrosti di vitello Carote baby prezzemolate Insalata verde Frutta fresca e pera cotta
VENERDI'	Gnocchi alla romana Passato di verdura Platessa dorata Ricotta Fagiolini all'olio Insalata verde Frutta fresca e yogurt	Crema di carote Pastina in brodo vegetale BRA DOP Mozzarella Purea di patate Insalata verde Frutta fresca e macedonia di frutta
SABATO	<i>Antipasto: lingua verde affettata</i> Risotto ai formaggi Passato di verdura Involtino di pollo e formaggio Insalata verde Insalata di carote Frutta fresca	Crema di zucca con pastina Pastina in brodo vegetale Quiche lorraine Ricotta Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca e mousse di frutta
DOMENICA	Cappelletti in brodo Passato di verdura Hamburger con spinaci Verza al pomodoro Insalata verde Frutta fresca <i>Dolce: Crostata alla marmellata</i>	Vellutata di cavolfiore Pastina in brodo vegetale Merluzzo olio e limone Prosciutto cotto Erbette all'olio Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito !!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
Varietà di frutta cotta: pera, mela, prugna, albicocca

RESIDENZA ANZIANI “SILVANA RAMELLO”

MENU' INVERNALE

4° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
	IV settimana	
LUNEDI'	Pasta al pomodoro e pesto Passato di verdura Hamburger di tacchino Finocchi al gratin Insalata di carote Frutta fresca	Crema di ceci Pastina in brodo vegetale Manzo affumicato olio e limone Patate al forno Insalata verde Frutta fresca e mela cotta
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Passato di verdura Polpettone in umido Fagiolini all'olio Insalata verde Frutta fresca	Minestrone alla toscana con quinoa Pastina in brodo vegetale Platessa dorata Ricotta Carote brasate Insalata verde Frutta fresca e prugne cotte
MERCOLEDI'	Spaghetti alla puttanesca Passato di verdura Frittata ai carciofi Cavolini di Bruxelles Insalata di carote Frutta fresca Budino al cioccolato	Crema di zucca con pasta Pastina in brodo vegetale Polpettine di bovino Cavolfiori all'olio Insalata verde Frutta fresca e pera cotta
GIOVEDI'	Tagliatelle al pomodoro Passato di verdura Mozzarella Erbette all'olio Insalata verde Frutta fresca	Passato di verdura Pastina in brodo vegetale Scaloppine di pollo al limone Piselli all'olio Insalata verde Frutta fresca
VENERDI'	Risotto alla parmigiana Passato di verdura Fior di nasello al pomodoro ed olive Ricotta Broccoli all'olio Insalata verde Frutta fresca	Crema di lenticchie Pastina in brodo vegetale Caprino fresco Purea di patate Insalata verde Frutta fresca e mousse di frutta
SABATO	<i>Antipasto: vitello tonnato</i> Gnocchi di patate burro e salvia Passato di verdura Bollito misto con rubra Carote brasate Insalata verde Frutta fresca e yogurt	Crema di piselli Pastina in brodo vegetale Uova sode Spinaci burro e parmigiano Insalata verde Frutta fresca
DOMENICA	Crespelle di magro Passato di verdura Prosciutto di Praga al forno Macedonia di verdure Insalata verde Frutta fresca <i>Dolce: Panna cotta al caramello</i>	Vellutata di verdure miste Pastina in brodo vegetale Formaggio: toma Zucca al forno Insalata verde Frutta fresca

Buon appetito !!!!!!!

*nelle varietà consigliate dall'Asl To3-Sian = merluzzo, nasello, platessa sogliola, scorfano, palombo
Varietà di frutta cotta: pera, mela, prugna, albicocca