

MENÙ RIETI



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA	7° SETTIMANA	8° SETTIMANA
Lunedì	Mezze penne con zucca e speck Uova strapazzate con pomodoro e piselli Carote lesse Frutta	Risotto al Parmigiano Montasio/Asiago Mais e carotine julienne Frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata di cavolo cappuccio Frutta	Gnocchetti con zucchine Polpette in umido Piselli in tegame Frutta	Risotto agli asparagi Bresaola Insalata e rucola Frutta	Mezze maniche al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata verde Frutta	Gnocchetti sardi butto e parmigiano Frittata spinaci e formaggio Cubetti di carote all'olio Frutta	Riso e patate Philadelphia Insalata verde e Radicchio Yogurt
Martedì	Fregnacce al pomodoro Bresaola Insalata e Rucola Budino	Passato di verdure con crostini Arista al forno Fagiolini ripassati Yogurt	Riso e Lenticchie Straccetti di manzo in pizzaiola Carote prezzemolate Tortine di carote	Fusilli al pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Carote julienne Budino	Fusilli in salsa aurora Filetti di platessa gratinati Spinaci all'agro Barretta di cioccolato	Sedani ai 4 formaggi Tacchino spezzato al forno Zucca al rosmarino Muffin	Risotto allo zafferano Arrostino di tacchino Verza con olive Yogurt	Mezze penne al pomodoro Filetti di merluzzo al Gratin Patate all'olio Tortine di carote
Mercoledì	Crema di ceci con pasta Sformato di patate prosciutto formaggio Bieta all'agro Plumcake	Mezze maniche con funghi e olive Arrostino di Tacchino Insalata verde Frutta	Mezze penne con prosciutto e piselli Hamburger di tacchino Broccolo romanesco all'olio Frutta	Zuppa di farro Uova strapazzate al prosciutto Bieta al vapore Frutta	Mezze maniche all'amatriciana Sovracosce di pollo al forno Carote Lesse Succo di Frutta	Penne alla contadina Prosciutto cotto Insalata verde, Radicchio e carote julienne Frutta	Quadrucci in brodo Pepite di pollo panate Piselli al tegame Plumcake	Mezze maniche con carciofi Spezzatino di coniglio al rosmarino Broccolo romanesco al vapore Frutta
Giovedì	Ravioli burro e salvia Petto di pollo panato Patate prezzemolate Frutta	Tortellini al Prosciutto Polpettine al pomodoro Pure' di patate Frutta	Pasta al forno Philadelphia Insalata di finocchi Frutta	Fregnacce alla sabinese Spezzatino di abbacchio con patate Frutta	Minestrone con riso Arista panata Cicoria ripassata Frutta	Timballo di riso Uova sode Verza ripassata in padella Crostatine	Polenta al pomodoro Scamorza al prosciutto Bieta al vapore Succo di Frutta	Gnocchetti al pesto Prosciutto cotto Carote julienne mais e rucola Budino
Venerdì	Pizza Quick Insalata e Radicchio Yogurt	Conchiglie con broccoli romaneschi Crocchette di pesce Piselli in tegame Barretta cioccolato	Risotto alla pescatora Cuore di merluzzo al prezzemolo Zucchine all'agro Muffin	Penne al tonno Bastoncini di filetti di merluzzo Cavolfiori Gratin Yogurt	Stracci di Antrodoco Formaggio molle Insalata di finocchi e mais Yogurt	Pasta e fagioli Merluzzo alla livornese Fagiolini all' agro Frutta	Pizza Formaggio molle Carote julienne Budino	Pasta al tonno e zucchine Bastoncini di filetti di merluzzo Finocchi al Gratin Barretta cioccolato

Frutta autunnale (nei mesi di settembre – ottobre – novembre - dicembre) dal calendario di stagionalità dei C.A.M.: arancia, kiwi, mandarino, mela, pera, melone, pesca, prugna, susina. Tali prodotti sono stati inseriti in menù a rotazione con una frequenza esemplificativa; verranno forniti secondo stagionalità e disponibilità.

Verdura autunnale (nei mesi di settembre – ottobre – novembre - dicembre) dal calendario di stagionalità dei C.A.M.: biete, broccoli, carote, cavolfiore, cavoli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, insalate, lattuga, patate, peperoni, melanzane, pomodori, sedano, spinaci, porri, zucca, zucchine, radicchio, scarola, sedano. Tali prodotti sono stati inseriti in menù a rotazione con una frequenza esemplificativa; verranno forniti secondo stagionalità e disponibilità.

Le ricette riportate in rosso rappresentano piatti tipici della tradizione locale regionale.

I formati di pasta sono stati inseriti a titolo esemplificativo per dare l'idea della variabilità delle tipologie.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società

La Dietista Gemeaz: Dott.ssa Alessia Pelaia

Gemeaz Elior S.p.A.