



Ricettario

menù primavera 2025/26

Sughi per primi piatti

- pasta semola ^{1,6}/ riso
- ravioli di magro ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}
- tagliatelle ^{1,3,7} - gnocchi ^{1,6,10} lasagne ^{1,3,6}
- Burro e salvia (olio EVO, burro e salvia)⁷
- Ragù di carne (tritato di bovino, pomodoro, carote, cipolla, rosmarino)⁶
- Sugo primavera (pomodoro, carote, zucchine, cipolla, basilico, prezzemolo)⁶
- Ragù di lenticchie (pomodoro-carote-lenticchie-cipolla-rosmarino)^{6,10,13}
- Sugo pomodoro e olive (pomodoro, cipolla, basilico, olive)⁶
- Sugo pomodoro e ricotta (pomodoro, ricotta, cipolla, basilico)^{7,6}
- Sugo alla pizzaiola (pomodoro, cipolla, origano)⁶
- Sugo alla milanese (latte, zafferano, parmigiano, farina di riso)^{7,6}
- Sugo di tonno (pomodoro, tonno all'olio di oliva, cipolla, prezzemolo)^{4,6}
- Sugo alla parmigiana (latte, parmigiano, farina di riso)^{7,6}
- Pesto genovese fresco DOP ,parmigiano e olio ^{3,7,8}
- Sugo pomodoro e pesto (pomodoro-cipolla-pesto) ^{3,7,8,6}
- Insalata di riso (riso, tonno, olive, mais, carote, piselli)^{4,6}



Primi in brodo

- Crema di verdure e legumi (legumi misti, carote, patata, cipolla, erbe)^{1,6}
- Passato di verdure (carote, patate, zucchine, erbe)⁶
- Vellutata di zucchine (zucchine, porro, patata, cipolla, basilico)⁶



Pizza margherita (base pizza, passata di pomodoro, mozzarella, origano)^{1,7,6,10}

Secondi piatti

- Tortino di zucchine (uovo pastorizzato, zucchine, parmigiano, latte, patate, pangrattato) ^{1,3,6,7,13}
- Tortino patate e formaggio (uovo pastoriz, patate, mozzarella, parmig, asiago, pangrattato) ^{1,3,6,7,13}
- Tortino di verdure miste (uovo pastor., erbe, carote, zucchine, parmigiano, latte, patate, pangrattato) ^{1,3,6,7,13}
- Tortino con spinaci e ricotta (uovo pastorizzato, spinaci, ricotta, parmigiano, pangrattato, patate) ^{1,3,6,7,13}
- Legumi misti con tonno (fagioli misti, ceci, cipolla, tonno, rosmarino e salvia)
- Lenticchie /legumi misti al pomodoro (con aggiunta di sale aromatico e pomodoro, cipolla)
- Insalata merluzzo ,patate e olive (merluzzo, patate e olive verdi o nere -olio Evo)
- Polpette di bovino al forno (tritato bovino, uovo p. gusti, parmigiano, pane ,patate) ^{1,3,6,7,10,13}
- Petto di pollo dorato (petto di pollo, uovo pastorizzato, pangrattato)^{1,3,}
- Bocconcini di pollo alla salvia (petto di pollo- uovo pastorizzato-pangrattato alla salvia) ^{1,3,6,10,13}
- Coscia di pollo/rustichella al forno (con rosmarino e sale aromatico)
- Arrosto di bovino (con rosmarino, cipolla, carota, farina di riso)⁶
- Merluzzo gratinato (merluzzo, pangrattato, prezzemolo-aromi)^{1,4,6,10,13}
- Platessa dorata (platessa, uovo p., pangrattato)^{1,3,4,6,10,13}
- Prosciutto cotto A.Q./ bresaola IGP
- Formaggi (mozzarella, robiola, asiago, formaggio cremoso, grana padano Dop, ricotte)^{3,7}

Contorni

- Patate al forno (con aggiunta di rosmarino e sale aromatico)
- Verdure al forno (con aggiunta di sale aromatico)
- Insalate (insalata verde ,di carote ,di finocchi o pomodoro o miste)
- Ratatouille di verdure (carote, zucchine, melanzane o peperone, ceci, cipolla, patata)¹
- Purè di patate e carote (patate-carote-latte-burro -parmigiano)⁷
- Zucchine alla menta (con aggiunta di menta)

**REGOLAMENTO UE 1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI
CONSUMATORI**

ATTENZIONE!

GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti a base di uova;
4. pesce e prodotti a base di pesce;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia;
7. latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
8. frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

In adempimento a quanto previsto dal REG. UE 1169/2011, le informazioni circa la presenza, nei piatti proposti a menù del giorno, di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, che provvederà a dare le opportune indicazioni nel rispetto della privacy

