



**SETTIMANA N.1**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>P R A N Z O</b>	A Risotto con zucchine	A Pasta pomodoro e basilco	A Insalata di riso	A Pasta al pesto e pomodoro	A Risotto alla trevigiana	A Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta)	A Tagliatelle ai funghi
	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Merluzzo agli aromi	A Bocconcini di tacchino e funghi	A Verdure ripiene	A Frittata con formaggio	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo in umido	A Pollo arrosto
	B Polpette di bovino	B Tonno in olio d'oliva	B Pollo lesso	B Polpette di bovino	B Manzo lesso	B Polpette di bovino	B Tonno in olio d'oliva
	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Carne macinata
	A Barbabietole	A Fagiolini e patate in insalata	A Misto di verdure primavera	A Peperonata con patate	A Insalata di pomodori e mais	A Carote al vapore	A Patate al forno
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta <b>Budino</b>	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta <b>Dolce</b>
<b>C E N A</b>	A Pasta e ceci	A Crema di patate con farro	A Tortellini in brodo	A Minestrone con orzo	A Pasta e fagioli borlotti	A Riso integrale e prezzemolo	A Crema di piselli
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Insalata di tacchino	A Pollo agli aromi	A Tortino di pesce	A Tacchino freddo alla mediterranea	A Ricotta al forno	A Filetto di nasello al limone	A Uova strapazzate
	B Salame	B Taleggio DOP	B Coppa	B Fontal	B Arrosto di tacchino	B Scamorza	B Mortadella
	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto
	D Crescenza	D Ricottina	D Formaggini	D Formaggio spalmabile	D Crescenza	D Ricottina	D Formaggini
	A Coste	A Zucchine	A Erbette	A Cannellini prezzemolati	A Macedonia di verdure	A Finocchi al forno	A Barbabietole
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>P R A N Z O</b>	A Risotto allo zafferano	A Pasta con crema di peperoni	A Gnocchi alla romana con crema al Gorgonzola DOP	A Tagliatelle al ragù di manzo	A Risotto ai frutti di mare	A Insalata di pasta	A Ravioli di magro al burro e salvia
	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Tortino al tonno (in olio d'oliva)	A Pollo al vino bianco	A Melanzane con formaggio filante (alla parmigiana)	A Frittata con porri	A Nasello all'olio evo e limone	A Hamburger di manzo agli aromi	A Cotoletta di pollo
	B Polpette di bovino	B Carne in scatola	B Caprino	B Polpette di bovino	B Carne in scatola	B Polpette di bovino	B Tonno in olio d'oliva
	C Manzo lesso	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne macinata
	A Erbette	A Insalata di pomodori e mais	A Finocchi al forno	A Fagiolini in insalata	A Zucchine trifolate	A Patate in insalata	A Barbabietole
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca
	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta
			<b>Budino</b>			<b>Dolce</b>	
<b>C E N A</b>	A Passato di verdure con orzo	A Riso integrale e prezzemolo	A Pasta e legumi	A Minestrone con farro	A Crema di carote con crostini	A Zuppa paesana	A Passato di zucchini con pasta
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Insalata di pollo	A Frittata con verdure	A Tacchino freddo alla mediterranea	A Caprese	A Carne in scatola	A Trancio di pesce con pomodoro e aromi	A Bresaola della Valtellina IGP con scaglie di Grana Padano DOP
	B Prosciutto cotto	B Speck	B Prosciutto cotto	B Mortadella	B Prosciutto cotto	B Pancetta	B Gorgonzola DOP
	C Mozzarella	C Prosciutto cotto	C Brie	C Prosciutto cotto	C Asiago DOP	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto
	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggi	D Caprino	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggi
	A Fagioli borlotti	A Carote al vapore	A Barbabietole	A Coste	A Piselli in umido	A Insalata di pomodori	A Fagiolini
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>P R A N Z O</b>	A Pasta zafferano e speck	A Insalata di riso	A Risotto al Grana Padano DOP	A Pasta al pomodoro e ricotta	A Risotto agli asparagi	A Pasta alle verdure	A Lasagne alla ligure
	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Filetto di merluzzo gratinato	A Lonza al forno	A Verdure ripiene	A Frittata con formaggio	A Platessa al limone	A Hamburger di manzo alla pizzaiola	A Porchetta
	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Manzo lesso	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Polpette di bovino
	C Pollo lesso	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Manzo lesso	C Carne in scatola
	A Patate con zucchine	A Insalata di pomodori e mais	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Broccoli	A Carote e patate	A Peperonata	A Patate al forno
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca
	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta
				<b>Budino</b>			<b>Dolce</b>
<b>C E N A</b>	A Zuppa toscana con farro	A Minestrone con riso integrale	A Crema di piselli con crostini	A Tortellini in brodo	A Passato di verdura con crostini	A Minestrone con orzo	A Riso e porri
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Caprese	A Frittata con verdure	A Scaloppa di pollo al vino bianco	A Tonno in olio d'oliva	A Carne in scatola	A Scaloppina di tacchino alle erbe	A Filetto di pesce all'olio evo e limone
	B Prosciutto cotto	B Formaggio bavarese	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Italiceo	B Prosciutto cotto
	C Arrosto di tacchino	C Prosciutto cotto	C Mortadella	C Fontal	C Salame	C Prosciutto cotto	C Speck
	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggini	D Formaggio spalmabile	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggini
	A Erbette	A Fagiolini	A Zucchine trifolate	A Erbette	A Barbabietole	A Piselli	A Insalata di pomodori
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



**SETTIMANA N.4**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>P R A N Z O</b>	A Risotto allo zafferano	A Pasta al salmone	A Pasta al tonno in olio d'oliva	A Risotto ai funghi	A Pasta alla norma	A Insalata di pasta	A Gnocchi al pomodoro
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Merluzzo con pomodoro e origano	A Bocconcini di tacchino aromatizzati alla curcuma	A Melanzane con formaggio filante (alla parmigiana)	A Frittata con cipolle	A Merluzzo alla livornese	A Hamburger di manzo agli aromi	A Punta di vitello al forno
	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggini	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Polpette di bovino	B Pizza Margherita	B Ricotta
	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne in scatola	C Tonno in olio di oliva	C Polpette di bovino
	A Erbette	A Peperonata con patate	A Fagiolini	A Carote e piselli	A Zucchine al forno	A Insalata di pomodori e mais	A Misto di verdure primavera
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Tris di verdure	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta
			<b>Budino</b>				<b>Dolce</b>
<b>C E N A</b>	A Passato di verdure con farro	A Minestrone con legumi	A Riso e prezzemolo	A Minestrone con orzo	A Tortellini in brodo	A Passato di verdure con orzo	A Crema di carote con riso integrale
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Caprese	A Platessa al forno	A Arrosto di tacchino freddo	A Pollo lesso	A Insalata di tacchino	A Carne in scatola	A Filetto di merluzzo gratinato
	B Prosciutto cotto	B Coppa	B Prosciutto cotto	B Pancetta	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto
	C Tonno in olio d'oliva	C Prosciutto cotto	C Provolone Valpadana DOP	C Prosciutto cotto	C Taleggio DOP	C Salame	C Asiago DOP
	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggini	D Caprino	D Crescenza	D Ricotta	D Formaggini
	A Zucchine	A Insalata di pomodori	A Erbette	A Patate prezzemolate	A Carote	A Barbabietole	A Fagioli cannellini
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.