

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.1



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Risotto con zucchine	A Pasta pomodoro e basilico	A Insalata di riso/ Risotto con verdure	A Pasta con funghi	A Risotto ai formaggi	A Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta)	A Panzerotti pomodoro e pesto
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso 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 Insalata di pesce	A Arrosto di lonza ai funghi	A Porchetta al forno	A PIZZA margherita	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo in umido	A Cotoletta di pollo
	B carne lessa	B Hamburger vegetali	B Carne lessa	B Polpettone ricotta e spinaci	B Carne lessa	B Formaggio spalmabile	B Tonno in olio d'oliva
	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Ricotta	C Carne in scatola	C Carne macinata
	A Barbabietole	A Fagiolini e patate in insalata	A Misto 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 cotta	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca/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
C E N A	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 Uova sode	A Salame	A Coppa	A Tonno in olio di oliva	A Arrosto di tacchino	A Filetto di nasello al limone	A Frittata al formaggio
	B Salame	B Taleggio DOP	B Prosciutto cotto	B Formaggio spalmabile	B Mozzarella	B Fontal	B Mortadella
	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Formaggi	C Prosciutto cotto	C Scamorza	C Prosciutto cotto	C Ricotta
	A Coste	A Zucchine	A Erbe	A Cannellini prezzemolati	A Macedonia di verdure	A Finocchi al forno	A Zucchine
	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
P R A N Z O	A Risotto allo zafferano e piselli	A Pasta alla crema di peperoni	A Pasta integrale con crema al Gorgonzola DOP	A Pasta al pomodoro e melanzane	A Risotto ai frutti di mare	A Pasta alle verdure	A Ravioli di magro al ragù di manzo
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Riso in bianco	B Riso al pomodoro	B Pasta 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 Bocconcini di pollo al forno	A Merluzzo con olio evo e prezzemolo	A Pizza al prosciutto cotto	A Frittata con porri	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo agli aromi	A Pollo arrosto
	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Caprino	B Crocchette vegetali	B Formaggio	B Tonno in olio d'oliva	B Uova sode
	C Caprino	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Polpettone al forno	C Crescenza	C Carne macinata
	A Erbette	A Carote al vapore	A Finocchi al forno	A Fagiolini in insalata	A Zucchine trifolate	A Misto di verdure primavera	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 Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	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 Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
C E N A	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 Uova sode	A Caprino	A Polpettone ricotta e spinaci	A Insalata di tacchino	A Gorgonzola DOP	A Merluzzo olio evo e limone	A Mozzarella
	B Prosciutto cotto	B Speck	B Prosciutto cotto	B Mortadella	B Salame	B Prosciutto cotto	B Tacchino freddo
	C Mozzarella	C Ricotta	C Brie	C Pancetta	C Crescenza	C Ricotta	C Prosciutto cotto
	A Fagioli borlotti	A Insalata di pomodori e mais	A Barbabietole	A Coste	A Piselli in umido	A Insalata di pomodori e cetrioli	A Fagiolini
	B Verdura cruda	B Verdura cotta	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cotta	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.

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.3



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Pasta zafferano e speck	A Insalata di riso/ Risotto con verdure	A Risotto al Grana Padano DOP	A Pasta al pomodoro e ricotta	A Risotto agli asparagi	A Pasta alle verdure	A Crespelle al forno
	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta 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 Frittata al prosciutto cotto e formaggio	A Porchetta	A Tortino rustico di verdure	A Pizza margherita	A Merluzzo al limone	A Hamburger di manzo alla pizzaiola	A Cosciotto al forno
	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Carne lessa	B Hamburger vegetali	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggio spalmabile
	C Carne lessa	C Formaggi	C Carne macinata	C Tonno in olio di oliva	C Carne macinata	C Carne in scatola	C Carne lessa
	A Patate con zucchine	A Fagiolini	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Broccoli	A Carote	A Peperoni e patate	A Patate e carciofi spadellati
	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 Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	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 Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
C E N A	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 riso integrale	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 Salumi misti	A Uova sode	A Mozzarella	A Carne in scatola	A Uova sode	A Pancetta	A Prosciutto cotto
	B Prosciutto cotto	B Mortadella	B Prosciutto cotto	B Porchetta	B Salame	B Taleggio DOP	B Speck
	C Brie	C Ricotta	C Formaggi	C Fontal	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Asiago
	A Erbette	A Patate prezzemolate	A Zucchine trifolate	A Erbette	A Barbabietole	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Finocchi 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 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.

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.4



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Risotto ai formaggi	A Pasta vongole e piselli	A Pasta al pesto	A Gnocchi al pomodoro	A Risotto alle melanzane	A Pasta al tonno in olio di oliva	A Lasagne alle verdure
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Riso al pomodoro	B Pasta 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, origano e olive	A Frittata con cipolle	A Tortino di melanzane e scamorza	A Tacchino al forno	A Pizza al prosciutto cotto	A Polpettone al forno	A Punta di vitello al forno
	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggio spalmabile	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Medaglioni vegetali	B Tonno in olio di oliva	B Caprino
	C Carne macinata	C Carne lessa	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne in scatola	C Carne in scatola	C Carne macinata
	A Erbette	A Peperonata con patate	A Fagiolini	A Carote e piselli	A Zucchine al forno	A Finocchi al forno	A Misto di verdure primavera
	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
C E N A	B Mousse 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
	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 Yogurt alla frutta
	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 Mortadella	A Coppa	A Arrosto di tacchino freddo	A Pancetta	A Wurstel al forno	A Mozzarella	A Arrosto di tacchino freddo
	B Carne in scatola	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Uova sode	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto
	C Crescenza	C Formaggini	C Provolone Valpadana DOP	C Caprino	C Taleggio DOP	C Ricotta	C Asiago DOP
	A Zucchine	A Insalata di pomodori e mais	A Erbette	A Patate prezzemolate	A Carote	A Barbabietole	A Fagiolini
	B Verdura cruda	B Verdura cotta	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.