



SETTIMANA N.1

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Pasta ai 4 formaggi	A Risotto ai funghi	A Pasta al salmone	A Polenta	A Risotto alla crema di carciofi	A Pasta al pomodoro	A Risotto con salsiccia di suino
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	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 Frittata con verdure	A Pesce gratinato	A Gateau con zucchine e scamorza	A Brusciatt	A Nasello in umido	A Polpette di bovino in umido	A Pollo al forno
	B Carne lessa	B Carne in scatola	B Carne lessa	B Tonno in olio di oliva	B Carne in scatola	B Caprino	B Polpette di bovino
	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Gorgonzola DOP	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Tonno in olio di oliva
	A Broccoli al vapore	A Erbette al burro	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Piselli in umido	A Zucchine al forno	A Cavolfiori	A Misto verdure primavera
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Frutta fresca / 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
C E N A	A Tortellini in brodo	A Pasta e ceci	A Vellutata di zucca e carote	A Zuppa toscana	A Passato di verdura e legumi con orzo	A Riso integrale e verze	A Crema di piselli con farro
	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 Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino
	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte
	A Carne in scatola	A Salame	A Prosciutto crudo	A Uova strapazzate	A Mortadella	A Scamorza	A Arrosto di tacchino
	B Porchetta	B Formaggini	B Ricottina	B Fontal	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Bresaola della Valtellina IGP
	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Prosciutto cotto	C Coppa	C Crescenza	C Formaggini	C Ricottina
	A Carote al vapore	A Finocchi al vapore	A Coste	A Patate lesse	A Fagiolini al vapore	A Erbette	A Patate prezzemolate
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta
	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca
C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	

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.2

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Pasta prosciutto e piselli	A Risotto al pomodoro	A Polenta	A Cappelletti in brodo	A Risotto alla zucca e Taleggio DOP	A Pasta al pomodoro e pesto	A Ravioli burro e salvia
	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Riso in bianco	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 Frittata con cipolle	A Polpette di bovino in umido	A Merluzzo al pomodoro e cipolle	A Fesa di tacchino al forno	A Gateau con prosciutto cotto e Grana Padano DOP	A Pesce gratinato	A Cosciotto al forno
	B Pollo lesso	B Tonno in olio d'oliva	B Polpette di bovino	B Formaggio spalmabile	B Tonno in olio d'oliva	B Pollo lesso	B Robiola
	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Gorgonzola DOP	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne macinata
	A Carote al burro	A Broccoli saltati	A Piselli in umido	A Cavolfiori gratinati	A Erbette con Grana Padano DOP	A Finocchi gratinati	A Patate al forno
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Frutta fresca/ 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
C E N A	A Zuppa toscana	A Minestrone con legumi	A Pasta e fagioli borlotti	A Minestrone con riso	A Vellutata di verdure con crostini	A Zuppa d'orzo	A Riso integrale 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 Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino
	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte
	A Involtini di prosciutto cotto e formaggio edamer	A Ricotta	A Uova strapazzate	A Bresaola della Valtellina IGP	A Asiago DOP	A Pancetta	A Mortadella
	B Salame cotto	B Speck	B Mozzarella	B Prosciutto cotto	B Porchetta	B Prosciutto cotto	B Brie
	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Arrosto di tacchino freddo	C Caprino	C Salame	C Formaggini	C Prosciutto cotto
	A Fagiolini	A Patate al vapore	A Carote al vapore	A Finocchi al vapore	A Fagiolini	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Erbette con Grana Padano DOP
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta
	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca
C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	

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.3

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Riso allo zafferano e speck	A Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta)	A Riso ai funghi	A Polenta	A Pasta al pomodoro e ricotta	A Riso alla salsiccia di suino	A Lasagne alla bolognese
	B Pasta in bianco	B Pasta in bianco	B Riso al pomodoro	B Pasta al pomodoro	B Pasta 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 Frittata con formaggio	A Filetto di pesce in umido	A Tortino di verdure	A Lonza alla pizzaiola	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo con piselli	A Cotoletta di pollo
	B Carne lessa	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Polpette di bovino	B Carne lessa	B Tonno in olio di oliva	B Polpette di bovino
	C Polpette di bovino	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Gorgonzola DOP	C Carne macinata	C Carne lessa	C Tonno in olio di oliva
	A Fagiolini al vapore	A Broccoli	A Fagiolini e patate	A Lenticchie	A Cavolfiori	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Melanzane al forno
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Frutta fresca / 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
C E N A	A Zuppa toscana	A Tortellini in brodo	A Minestra con riso	A Riso e prezzemolo	A Passato di verdure con orzo	A Minestrone con riso integrale	A Crema di verdure con crostini
	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 Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino
	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte
	A Salame	A Caprino	A Pesce all'olio evo e limone	A Uova strapazzate	A Mortadella	A Primosale	A Arrosto di tacchino
	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Arrosto di tacchino	B Fontal	B Prosciutto cotto	B Taleggio DOP	B Prosciutto cotto
	C Crescenza	C Formaggi	C Ricottina	C Prosciutto cotto	C Formaggio spalmabile	C Porchetta	C Ricottina
	A Misto verdure primavera	A Erbette	A Finocchi al forno	A Zucchine al forno	A Carote al burro	A Fagioli cannellini	A Macedonia di verdure
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta
	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca
C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	

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
P R A N Z O	A Risotto ai formaggi	A Pasta aurora (pomodoro e besciamella)	A Risotto con verdure	A Pasta con speck e zafferano	A Risotto con fagioli borlotti	A Pasta al tonno in olio d'oliva	A Polenta
	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco	B Riso 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 Pollo alla cacciatora	A Pesce gratinato	A Tortino melanzane e scamorza	A Hamburger di manzo in umido	A Frittata con porri	A Filetto di merluzzo al limone	A Spezzatino di tacchino
	B Tonno in olio di oliva	B Carne lessa	B Polpette di bovino	B Carne lessa	B Tonno in olio d'oliva	B Carne lessa	B Gorgonzola DOP
	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Tonno in olio di oliva	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Carne in scatola	C Carne macinata
	A Erbette con Grana Padano DOP	A Fagiolini al burro	A Broccoli	A Zucchine	A Cavolfiori al vapore	A Carote	A Piselli in umido
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
B Frutta fresca / 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	
C E N A	A Pasta e ceci	A Riso integrale e prezzemolo	A Tortellini in brodo	A Minestrone con farro	A Minestra con zucchine e pastina	A Riso integrale e piselli	A Passato di verdure con orzo
	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 Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino	C Semolino
	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte	D Latte
	A Prosciutto crudo	A Speck	A Uova strapazzate	A Salame	A Mozzarella	A Pancetta	A Brie
	B Prosciutto cotto	B Arrosto di tacchino freddo	B Asiago DOP	B Porchetta	B Arrosto di tacchino freddo	B Salame cotto	B Prosciutto cotto
	C Crescenza	C Formaggini	C Prosciutto cotto	C Caprino	C Crescenza	C Formaggini	C Quick
	A Zucchine al burro	A Carote lesse	A Barbabietole	A Finocchi con Grana Padano DOP	A Erbette	A Fagiolini al vapore	A Erbette al burro
	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata	B Insalata
	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 cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	A Frutta cotta	
B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	B Frutta fresca	
C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	

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.