

# R.P. RAMELLA

MENÙ INVERNALE - 1 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pasta pomodoro e olive	Tagliatelle al ragù	Risotto alla parmigiana	Pasta e fagioli	Gnocchi al sugo	Risotto ai porri	Ravioli burro e salvia
	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina
	Merluzzo impanato *	Erbazzone	Arrostato di lonza	Bocconcini di pollo dorati	Bastoncini di merluzzo	Spezzatino con piselli	Polpette di manzo al pomodoro
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Spinaci gratinati*	Carote prezzemolate+	Cavolfiori gratinati	Verza	Fagiolini	(Piselli)	Cavoletti di Bruxelles
	Wafer	Mousse di frutta	Yogurt	Mousse di frutta	Budino	Mousse frutta	Sfogliatine
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
Cena	Minestrina con riso	Crema di zucchine	caffè latte	Minestrone alla genovese	Zuppa di ceci	Vellutate di zucca con riso	Semolino
	Semolino	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina
	Pizza	Prosciutto	Svizzera alla pizzaioia	Mortadella e formaggio	Frittata	Cotoletta di formaggio	Sformato di verdure
	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta
	Broccoli al vapore*	Erbette olio e limone	Finocchi lessi	Zucchine trifolate	Cannellini olio e pepe	misticanza di verdura	Broccoli al vapore
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

## MENÙ INVERNALE - 2 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pasta ai broccoli	Pasta alla scarpapa	Risotto allo zafferano	Pizza margherita	Spaghetti al pomodoro	Pasta alla carbonara	Polenta
	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina
	Pollo arrosto	Crocchette di pesce	Frittata	salsiccia al forno	Merluzzo gratinato	Strudel ricotta e spinaci	Goulash
	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�
	Carote prezzemolate	Patate al forno	Piselli	Spinaci	Zucchine trifolate	Verza in umido	Misticanza di verdure
	Budino	Mousse di frutta	Yogurt	Budino	Torta o plum cake	Mousse frutta	Dolce
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
Cena	Zuppa di cipolle	Passato di verdura	Semolino	Zuppa di legumi	Crema di patate	Minestrina con pasta	Tortellini in brodo
	Semolino	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Semolino	Minestrina
	Cordon Bleu	Farinata di ceci	Involtini di prosciutto e formaggio al forno	Taleggio	Frittata di verdure	Affettato misto	Uova e asparagi
	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta
	Fagiolini	Bietole al limone	Cavolfiori lessi	Finocchi gratinati	Broccoli al vapore	Carote	(asparagi)
	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�	Pur�
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIU DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cio  grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cio  mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o pi  degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

MENÙ INVERNALE - 3 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pasta ai formaggi	Pasta agli aromi	Lasagne al pomodoro	Pasta alla portofino	Risotto alla parmigiana/zucca	Pasta alle cime di rapa	Tagliatelle all'amatriciana
	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina
	Spinacina	Carne trita al vino bianco	Fesa di tacchino salume	Scaloppina di pollo	spezzatino di merluzzo con patate	Pollo al forno	Arrosto di lonza ai funghi
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Spinaci gratinati	carote prezzemolate	Fagiolini	Piselli	(patate)	Verza in umido	Patate arrosto
	Mousse di frutta	plum cake	Yogurt	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse frutta	Torta casalinga
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
Cena	passato di verdura riso	Semolino	Straciatella	Crema di zucca	Minestrina	Crema di zucchine	Zuppa di lenticchie
	Minestrina	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino
	Focaccia mozz. e pancetta	Tortino di verdura	Polpettine di carne+ alla pizzaiola	Frittata	Crocchette di patate*	Castellana	Sfogliata al formaggio
	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta
	Zucchine al verde	Cavolfiori al vapore	Bietole al limone	Broccoli al vapore	Finocchi gratinati	Mix di verdure lesse	carote e fagiolini
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

MENÙ INVERNALE - 4 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Spaghetti aglio e olio	Pasta al pomodoro	Pasta alle verdure	Pasta alle zucchine	Riso olio e parmigiano	Polenta al pomodoro	Ravioli al ragù
	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina	Passato di verdura	Minestrina
	Tortino di verdure		Arrosto di vitellone	Cotoletta di tacchino	Filetto di nasello	Salsiccia al vino bianco	Totani con patate e piselli
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Cavolfiore lessato*	Spinaci*	Carote al verde*	Fagiolini*	Patate al forno*	verza stufata	(patate e piselli)
	Budino	Yogurt	Mousse frutta	Torta o plum cake	Budino	Mousse frutta	Dolce
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Cena	Pappa al pomodoro	Orzo in brodo	Minestra di verza	Vellutata di verdure	Crema di lenticchie	Passato di verdura	Tortellini in brodo
	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina
	Bastoncini di merluzzo	mortadella e formaggio	Frittata di verdura	Involtoni di prosciutto e spinaci	Carne trita agli aromi	Farinata di ceci	Lesso di carne
	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta
	Piselli in umido	Zucchine	Cannellini olio e pepe	Finocchi lessi	Cipolline all'agro	Erbette	Misticanza di verdura
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

## MENÙ ESTIVO - 1 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Risotto Parmigiana	Pasta pomodoro e basilico	Pasta agli aromi	Gnocchi* al pesto	Pasta alle zucchine	Risotto alla milanese	Ravioli* burro e salvia
	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura
	Frittata	Filetto di merluzzo in umido*	Arrosto di tacchino	Polpette di pollo*	Bocconcini di suino con patate	Uova con asparagi	Fiocco di lonza arrosto
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Spinaci*	Carote prezzemolate*	Fagiolini*in insalata	carote e mais	(Patate)	Carote e piselli*	Cannellini
	Wafer	Mousse di frutta	Yogurt	Mousse di frutta	Budino	Mousse frutta	Sfogliatine
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Cena	Minestrina con riso	Crema di zucchine*	Stracciatella	Riso e lenticchie	Minestra primavera	Minestrone alla genovese*	Minestrina con pasta
	Semolino	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Minestrina
	Tonno	Cosce di pollo al forno	Mortadella e formaggio	Formaggio	Involto di prosciutto	Gateux di patate*	Sfogliata di erbe* e ricotta
	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta	stracchino/ricotta
	Cannellini olio e pepe	Bietole al limone*	Macedonia di verdure*	Cipolline all'agro	Melanzane al funghetto	(Asparagi)	Zucchine al verde*
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

## MENÙ ESTIVO - 2 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pasta al pomodoro	Spaghetti acciughe e pangrattato	Pasta olio e parmigiano	Risotto con zucchine*	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta pomodoro fresco e rucola	Gnocchi alla romana
	Frittata di verdure	Polpettine di carne	Carne all'uccelletto	Arrosto di tacchino	Crocchette di merluzzo*	Pollo al curry	Lombino tonnato
	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Fagiolini*	Zucchine trifolate*	Spinaci*	Pomodori	Carote julienne	Zucchine all'origano*	Patate al forno*
	Budino	Mousse di frutta	Yogurt	Budino	Torta o plum cake	Mousse frutta	Dolce
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Cena	Minestrone*	Pizza rossa	Minestra estiva	Vellutata di verdura* con pastina	Crema di patate*	Minestrina con pasta	Riso e piselli*
	Semolino	Passato di verdura	Minestrina	Minestrina	Minestrina	Semolino	Minestrina
	Prosciutto cotto	Formaggio toma	Sformato di tonno*	Caprese	Involtini di prosciutto al formaggio al forno	Trita agli aromi	Strudel alla vesuviana*
	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta	Stracchino/ricotta
	Carote prezzemolate*	Fagiolini*	Tris di verdure*	Finocchi gratinati*	Spinaci*	Ratatouille*	Pomodori
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

## MENÙ ESTIVO - 3 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pasta alla norma	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto	Riso prosciutto e piselli	Pasta aglio e olio	Pasta primavera* (zucch,olive e pomo)	Ravioli di magro al pomodoro
	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura
	Cosce di pollo al forno	Polpettone di vitellone	Merluzzo gratinato*	Frittata	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata di pesce con ceci*	Sovracosce di pollo alle erbe
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Carote julienne	Patate prezzemolate*	Bietole al limone*	Fagiolini al vapore*	Pomodori	(Ceci)	Caponata di verdure*
	Mousse di frutta	Budino	Yogurt	Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse frutta	Torta casalinga
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Cena	Zuppa di lenticchie*	Crema di zucca*	Minestrina	Minestrone alla genovese*	Crema di verdura	Stracciatella	Tortellini in brodo
	Minestrina	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino
	Inv.di prosciutto	Farinata di ceci	Erbazzone*	Formaggio+affettato	uovo sode e tonno	lesso di tacchino	salsiccia al vino bianco
	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta
	Spinaci*	Carote in umido*	Peperoni e patate*	Finocchi gratinati*	Patate prezzemolate	Mix di verdure lesse*	Melanzane grigliate*
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# R.P. RAMELLA

## MENÙ ESTIVO - 4 SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Risotto al pomodoro	Pasta al pesto	Pizza margherita	Pasta al tonno	Pasta agli aromi	Pasta all'amatriciana	Tagliatelle al ragù
	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura	Passato di verdura
	Rosticciata di wurstel	Bocconcini di pollo dorati	Merluzzo alla mugnaia*	Sformato di verdure*	Arrosto di lonza	Insalata di pollo	Parmigiana di melanzane
	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne	Prosciutto/Lesso di carne
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Piselli*	Carote e mais	Spinaci lessi*	Fagiolini*	Pomodori	Zucchine trifolate*	Patate al forno*
	Budino	Yogurt	Mousse frutta	Torta o plum cake	Budino	Mousse frutta	Dolce
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Cena	Passato di verdura*	Minestrina con pasta	Minestrone* con crostini	Zuppa di cipolle	Vellutata di piselli	Pastina in brodo	Semolino
	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina	Semolino	Minestrina
	Crocchette di pesce*	Tris di formaggi	Prosciutto	Cordon bleu	Tonno	Frittata di asparagi*	Hamburger*
	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta	Stracchino/Ricotta
	Erbette*	Zucchine*	Melanzane al funghetto*	Finocchi lessi*	Cannellini olio e pepe	Carote prezzemolate	Cipolline all'agro
	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré	Puré
	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (\*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.