

MENU' CRA ASP GIORGIO GASPARINI VIGNOLA

PRIMAVERA - ESTATE 2025

1° SETTIMANA

Dal 01/ 05 Al 30 / 09

COLAZIONE						
Latte, caffè, orzo, the, succo di frutta, biscotti, fette biscottate, yogurt						
IDRATAZIONE ORE 10,00						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo						
PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Chifferi al prosciutto e piselli	Pasta al pesto	Mezze penne al ragù	Minestrina in brodo vegetale	Pasta al tonno /o melanzane	Pasta e fagioli	Passatelli in brodo
Pesce al forno	Fesa di Tacchino al Latte	Insalatone	Crescentine	Pesce in umido	Pollo arrosto con salvia	Bollito
Insalata Mista	Pomodori in Insalata	Insalata mista	Macedonia di verdure	Carotine a filini	Insalata	Patate al forno o salsetta di verdure
Fagioli lessati	Bietola lessata	Zucchine		Finocchio gratinato	Broccoli lessati	
						DOLCE
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						
Frutta e/o Frutta cotta						
IDRATAZIONE ORE 14,30						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo, gelato, yogurt, frutta fresca						
CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Minestrina in brodo	Zuppa alla toscana ai legumi	Minestrone con riso	Minestra patate e pasta	Minestrone con pasta	Passato di verdura con pasta	Minestrone con riso
Formaggi misti	Polpette di tonno	Sformato di zucchine	Polpettone di carne al forno	Frittata	Bastoncini al forno	Mozzarella alla caprese
Fagiolini lessati	Cipolla cotta o peperonata	Carote lessate	Zucchine lessate	Cavolfiore	Insalata mista	Zucchine lessate
	Cavolfiore lessato					
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						

Note: per gli ospiti inappetenti con difficoltà nell'alimentazione che rifiutano il salato: le sere dispari piatto unico dolce(bianco/ cioccolato); le sere pari caffelatte con biscotti

ALTERNATIVE:

PRANZO: 1° piatto: riso o pasta in bianco; pastina in brodo

2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio; uova.

CENA: 1° piatto: minestrina in brodo

2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio

N. B. : per gli ospiti che non gradiscono il pesce, in alternativa anche una fettina di carne.

MENU' CRA ASP GIORGIO GASPARINI VIGNOLA

PRIMAVERA - ESTATE 2025

2° SETTIMANA

Dal 01/ 05 Al 30 / 09

COLAZIONE						
Latte, caffè, orzo, the, succo di frutta, biscotti, fette biscottate, yogurt						
IDRATAZIONE ORE 10,00						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo						
PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta con pomodoro fresco	Risotto allo zafferano	Fusilli con Melanzane	Gramigna pomodoro e salsiccia	Spaghetti al tonno	Pasta al pesto	Tagliatelle al ragù
Pesce gratinato al forno	Polpette con piselli	Insalatona tonno e fagioli		Pesce in umido	Polpettone	Pollo arrosto
Pomodori in insalata	Bietole /o spinaci		Pomodori gratinati	Finocchi cotti	Insalata fagioli e carote	Patate arrosto
Fagiolini lessati	Insalata		Fagiolini lessati			
						DOLCE
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						
Frutta e/o Frutta cotta						
IDRATAZIONE ORE 14,30						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo, gelato, yogurt, frutta fresca						
CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Passato di verdura con con pasta	Minestrone con pasta	Minestrone con riso	Minestra di zucchine	Passato di legumi	Risotto con verdure	Crema di Legumi con con pasta
Frittata	Scaloppine di pollo al limone	Pesce olio e limone	Parmigiana	Sformato di verdure	Formaggi misti	Prosciutto crudo ed Emmenthal
Carote	Zucchine	Patate prezzemolate	Cavolfiore lessato	Pomodori in insalata	Zucchine lessate	Insalata
				Broccoli trifolati	Insalata mista	Broccoli lessati
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						

Note: per gli ospiti inappetenti con difficoltà nell'alimentazione che rifiutano il salato: le sere dispari piatto unico dolce (bianco/ cioccolato); le sere pari caffelatte con biscotti

ALTERNATIVE:

PRANZO: 1° piatto: riso o pasta in bianco; pastina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio; uova.

CENA: 1° piatto: minestrina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio

N. B. : per gli ospiti che non gradiscono il pesce, in alternativa anche una fettina di carne.

MENU' CRA ASP GIORGIO GASPARINI VIGNOLA

PRIMAVERA - ESTATE 2025

3° SETTIMANA

Dal 01/05 Al 30/09

COLAZIONE						
Latte, caffè, orzo, the, succo di frutta, biscotti, fette biscottate, yogurt						
IDRATAZIONE ORE 10,00						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo						
PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Farfalle panna e salmone	Pasta pomodoro	Tortelloni al burro e salvia	Risotto alle erbe	Pasta con ceci	Pasta al ragù	Tagliatelle ai funghi
Pesce al forno	Insalatone di fagioli, pomodori e cipolla	Formaggi misti	Spezzatino di carne con patate	Polpette di tonno	Frittata	Rotolo di tacchino
Insalata mista		Zucchine lessate	Pomodori in insalata o patete arrosto	Carote lessate	Peperonata	Patate al forno
Fagiolini lessati	Carote lessate	Insalata				
						DOLCE
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						
Frutta e/o Frutta cotta						
IDRATAZIONE ORE 14,30						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo, gelato, yogurt, frutta fresca						
CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Passato di verdure con pasta	Passato di legumi	Minestrone	Pastina in brodo vegetale	Riso in bianco	Pastina in brodo vegetale	Minestrone
Uova	Zucchine ripiene di carne	Pesce aglio e prezzemolo	Pizza o formaggio	Tortino di patate	Bastoncini	Prosciutto crudo e melone
Zucchine	Insalata	Insalata	Cavolfiore lessato	Bietola lessata	Insalata	Fagiolini lessati
Pomodori in Insalata	Finocchio lessato	Cipolla cotta	Insalata	Pomodori in Insalata	Broccoli	
						DOLCE
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						
Frutta e/o Frutta cotta						

Note: per gli ospiti inappetenti con difficoltà nell'alimentazione che rifiutano il salato: le sere dispari piatto unico dolce (bianco/ cioccolato); le sere pari caffelatte con biscotti

ALTERNATIVE:

PRANZO: 1° piatto: riso o pasta in bianco; pastina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio; uova.

CENA: 1° piatto: minestrina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio

N. B. : per gli ospiti che non gradiscono il pesce, in alternativa anche una fettina di carne.

MENU' CRA ASP GIORGIO GASPARINI VIGNOLA

PRIMAVERA - ESTATE 2025

4° SETTIMANA

Dal 01/05 Al 30 / 09

COLAZIONE						
Latte, caffè, orzo, the, succo di frutta, biscotti, fette biscottate, yogurt						
IDRATAZIONE ORE 10,00						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo						
PRANZO						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta con pomodoro fresco	Risotto al peperone	Pastina in brodo vegetale	Gramigna con salsiccia	Pasta con fagioli	Pasta al pesto	Pasta al forno
Fagioli all'uccelletto	Frittata al forno	Pizza o formaggi		Pesce al forno o insalatone di tonno	Uova con salsa di pomodoro	Spalla di maiale
Purè di patate	Carote a filini	Insalata	Macedonia di verdure	Pomodori e cipolla	Insalata mista	Patate al rosmarino
	Finocchio lessato	Cavolfiore	Pomodori gratinati		Zucchine	
						DOLCE
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						
Frutta e/o Frutta cotta						
IDRATAZIONE ORE 14,30						
A scelta tra: The, orzo, succo di frutta, acqua aromatizzata con sciroppo, gelato, yogurt, frutta fresca						
CENA						
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Passato di legumi	Minestrone	Crema di zucchine con pasta	Zuppa imperiale in brodo vegetale	Riso in bianco	Minestrone con pasta	Pasta in brodo vegetale
Sformato di zucchine	Polpette di carne	Pesce olio e limone		Parmigiana	Pesce in umido	Affettati misti
Pomodori gratinati	Fagioli lessati	Caponata di verdure	Macedonia di verdure	Insalata	Cipolla cotta	Bietola o spinaci lessati
Zucchine lessate				Broccoli lessi	Insalata	
Olio gr 20 - Parmigiano gr 5						

Note: per gli ospiti inappetenti con difficoltà nell'alimentazione che rifiutano il salato: le sere dispari piatto unico dolce(bianco/ cioccolato); le sere pari caffelatte con biscotti

ALTERNATIVE:

PRANZO: 1° piatto: riso o pasta in bianco; pastina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio; uova.

CENA: 1° piatto: minestrina in brodo
2° piatto: prosciutto crudo o cotto; formaggio

N. B. : per gli ospiti che non gradiscono il pesce, in alternativa anche una fettina di carne.