

MENÙ ESTIVO Reparti Rsa 2026
in vigore dal 11 maggio 2026



Scansionami!

1° SETTIMANA

Rev. 06.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Mezze penne tonno e olive ^{1,4,9} Risotto alla pescatora* ^{2,4,9,12,14} Spezzatino di manzo con verdure* ^{9,12} Filetto di scorfano al forno* ⁴ Carote al burro* ⁷ Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo ^{6,9} Crema di pomodoro ^{6,9} Cotoletta di pollo al forno* ^{1,7} Fagioli cannellini in insalata Frutta di stagione
Martedì	Gnocchetti sardi gratinati al forno* ^{1,3,7,9} Risotto agli asparagi* ^{3,6,7,9,12} Hamburger di manzo alla griglia* ⁶ Arrosti di tacchino agli aromi* ^{9,12} Fagiolini in insalata* Frutta di stagione	Minestrone all'ortolana* ^{1,6,9} Passato di legumi ^{6,9} Pizza ^{1,7} Bresaola olio e limone Erbette aglio e olio* Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini burro e salvia ^{1,3,7} Risotto al vino bianco ^{3,6,7,9,12} Cosce di pollo al forno* ¹² Porchetta al forno Broccoli all'olio* Frutta di stagione	Zuppa d'orzo* ^{1,6,9} Crema di asparagi* ^{6,9} Insalata di merluzzo fagioli e cipolle* ⁴ Piselli al burro* ⁷ Frutta di stagione
Giovedì	Spaghetti al ragù* ^{1,9} Risotto alla milanese ^{3,6,7,9,12} Filetto di gallinella alla marinara* ^{4,9} Verdure di stagione ripiene* ^{1,3,7} Patate prezzemolate* Frutta di stagione / Gelato ⁷	Zuppa di pasta e fagioli ^{1,6,9} Crema di zucchine* ^{6,9} Frittata rustica ^{3,7} Spinaci al forno* Frutta di stagione
Venerdì	Fusilli alle verdure ^{1,9} Insalata di riso* ^{7,9,12} Polpette di manzo al pomodoro* ^{1,3,6,7} Filetto di persico alla mugnaia* ^{1,4,7} Fagioli borlotti all'uccelletto Frutta di stagione	Ravioli in brodo ^{1,3,6,7,9} Crema di patate* ^{6,9} Uova sode con insalatina ³ Fagiolini olio e menta* Frutta di stagione
Sabato	Sedani melanzane, mozzarella e pomodori gratinati* ^{1,3,7,9} Risotto alla parmigiana ^{3,6,7,9,12} Merluzzo alla livornese* ^{4,9} Lonza di maiale al forno* ^{1,9,12} Zucchine trifolate* ^{6,9} Frutta di stagione	Zuppa di pasta e lenticchie ^{1,6,9} Passato di verdure* ^{6,9} Insalata di manzo alla francese* ³ Peperoni al forno Frutta di stagione
Domenica	Lasagne alla bolognese* ^{1,3,7,9} Riso in cagnone ^{3,6,7,9} Arrosti di vitello alle mele* ^{1,9,12} Crudo e melone Patate al forno* Frutta di stagione / Torta variegata ^{1,3,6,7}	Minestrone alla genovese* ^{1,3,7,8,9} Crema di carote* ^{6,9} Vitello tonnato* ^{3,4,9,12} Verdure di stagione gratinate* ^{1,3,7} Frutta di stagione

ALTERNATIVE FISSE

Primi: pasta in bianco ¹ o riso in bianco, pasta al pomodoro ^{1,9} o pasta in bianco ¹, pastina in brodo ^{1,6,9}, semolino ^{1,6,9}, crema di riso ^{6,9}, caffelatte con biscotti ^{1,3,6,7} o caffelatte con fette biscottate ^{1,7}, primo del giorno frullato/tritato. **Contorni:** Insalata, purè di patate ^{3,7,12}. **Secondi:** pollo o vitellone bollito ⁹, hamburger ⁶, formaggi vari ⁷/affettati ⁸, carne frullata, secondo del giorno frullato/tritato, piatto unico omogeneizzato. **Dessert:** macedonia di frutta, frutta frullata/cotta, yogurt/budino ⁷, mousse. In caso di intolleranze/allergie comunicatelo al personale. La lista degli allergeni e le informazioni reative alla preparazione sono a Vostra disposizione presso la sala da pranzo.

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

MENÙ ESTIVO Reparti Rsa 2026
in vigore dal 11 maggio 2026



Scansionami!

2° SETTIMANA

Rev. 06.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Bucatini alla amatriciana ^{1,9} Risotto agli asparagi* ^{3,6,7,9,12} Salsiccia d maiale al forno ¹² Filetto di scorfano al forno* ⁴ Biete aglio e olio * Frutta di stagione	Zuppa di verdure con riso* ^{6,9} Crema di pomodoro ^{6,9} Medaglione di tacchino ai ferri* ⁶ Fagioli borlotti all'uccelletto Frutta di stagione
Martedì	Spaghetti aglio olio peperoncino ¹ Risotto alla pescatora* ^{2,4,6,9,12,14} Fettucce di calamaro in umido* ^{9,14} Lonza di maiale al forno* ^{1,9,12} Peperoni al forno Frutta di stagione	Zuppa d'orzo* ^{1,6,9} Crema di asparagi* ^{6,9} Pizza farcita ^{1,7} Broccoli al forno ⁹ Frutta di stagione
Mercoledì	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta ^{1,7,9} Risotto alla monzese ^{3,6,7,9,12} Merluzzo alla messinese* ⁴ Polpette di manzo al forno* ^{1,3,6,7} Zucchine trifolate* Frutta di stagione	Zuppa di pasta e lenticchie ^{1,6,9} Passato di verdure* ^{6,9} Bresaola olio e limone Finocchi al forno* Frutta di stagione
Giovedì	Mezze penne salmone e zucchine ^{1,9} Risotto alla parmigiana ^{3,6,7,9,12} Hamburger di manzo ai ferri* ⁶ Filetto di persico alla marinara* ^{4,9} Carote al burro* ⁷ Frutta di stagione / Gelato ⁷	Zuppa di pasta e fagioli ^{1,6,9} Crema di carote* ^{6,9} Uova sode con insalatina ³ Caponata di verdure* ⁹ Frutta di stagione
Venerdì	Gnocchi al ragù* ^{1,9} Insalata di riso* ^{7,9,12} Coscia di pollo alla cacciatora* ^{9,12} Filetto di gallinella al verde* ⁴ Patate prezzemolate* Frutta di stagione	Tortellini in brodo ^{1,3,6,7,9} Crema di funghi* ^{6,9} Mozzarella alla caprese ⁷ Spinaci con grana* ^{3,7} Frutta di stagione
Sabato	Sedanini speck e peperoni ^{1,3,7} Risotto alla milanese ^{3,6,7,9,12} Terrina di salmone al forno* ^{1,4,6,7,9} Petto di tacchino al forno* ¹ Fagiolini al burro* ⁷ Frutta di stagione	Minestrone all'ortolana* ^{1,6,9} Crema di legumi ^{6,9} Frittata rustica ^{3,7} Melanzane al funghetto* * Frutta di stagione
Domenica	Lasagna partenopea* ^{1,3,7,9} Risi e bisi ^{6,7,9} Vitello tonnato* ^{3,4,9,12} Lonza di maiale al forno* ^{1,9,12} Patate al forno* Frutta di stagione / Torta al limone ^{1,3,6,7}	Zuppa legumi con pasta ^{1,6,9} Crema di zucchine* ^{6,9} Piadina con prosciutto e formaggio ^{1,7} Zucchine alla scapece* Frutta di stagione

ALTERNATIVE FISSE

Primi: pasta in bianco ¹ o riso in bianco, pasta al pomodoro ^{1,9} o pasta in bianco ¹, pastina in brodo ^{1,6,9}, semolino ^{1,6,9}, crema di riso ^{6,9}, caffelatte con biscotti ^{1,3,6,7} o caffelatte con fette biscottate ^{1,7}, primo del giorno frullato/tritato. **Contorni:** Insalata, purè di patate ^{3,7,12}, **Secondi:** pollo o vitellone bollito ⁹, hamburger ⁶, formaggi vari ^{7/affettati} ⁸, carne frullata, secondo del giorno frullato/tritato, piatto unico omogeneizzato. **Dessert:** macedonia di frutta, frutta frullata/cotta, yogurt/budino ⁷, mousse. In caso di intolleranze/allergie comunicatelo al personale. La lista degli allergeni e le informazioni reative alla preparazione sono a Vostra disposizione presso la sala da pranzo.

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

MENÙ ESTIVO Reparti Rsa 2026 in vigore dal 11 maggio 2026



Scansionami!

3° SETTIMANA

Rev. 06.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Mezze penne pomodoro, pesto e ricotta ^{1,3,7,8,9} Risotto allo speck ^{3,6,7,9,12} Petto di pollo alla pizzaiola* ⁹ Hamburger di manzo ai ferri* ⁶ Broccoli all'olio* Frutta di stagione	Zuppa di verdure con pasta* ^{1,6,9} Crema di pomodoro ^{6,9} Tonno in scatola in insalata ^{4,7,12} Carote all'olio* Frutta di stagione
Martedì	Sedanini alla norma gratinati* ^{1,3,7,9} Risotto ai frutti di mare* ^{2,4,6,9,12,14} Cotoletta di pollo* ^{1,7} Filetto di Persico olio e prezzemolo* ⁴ Patate al vapore* Frutta di stagione	Minestra d'orzo* ^{1,6,9} Crema di patate ^{6,9} Pizza ^{1,7} Piselli al prosciutto* ^{6,9} Frutta di stagione
Mercoledì	Gnocchetti sardi salsiccia e vino rosso ^{1,9,12} Risotto alla parmigiana ^{3,6,7,9,12} Bollito di manzo con salsa verde* ^{6,9,12} Polpette di manzo al forno* ^{1,3,6,7} Peperoni al forno ⁶ Frutta di stagione	Zuppa di cereali* ^{1,6,9} Crema di carote e zucchine* ^{6,9} Bresaola olio e limone Insalata mista (pomodori, cetrioli e sedano e carote) Frutta di stagione
Giovedì	Tortelli burro e salvia ^{1,3,7} Risotto alla milanese ^{3,6,7,9,12} Filetto di scorfano alle olive* ^{4,9} Verdure di stagione ripiene ^{1,3,7} Carote al burro e prezzemolo* ⁷ Frutta di stagione / Gelato ⁷	Zuppa di pasta e fagioli ^{1,6,9} Crema di asparagi* ^{6,9} Uova sode e insalata ³ Patate prezzemolate* Frutta di stagione
Venerdì	Spaghetti aglio olio peperoncino ¹ Risotto con salsiccia ^{3,6,7,9,12} Filetto di gallinella alla livornese* ^{4,9} Lonza di maiale ai ferri Melanzane prezzemolate Frutta di stagione	Tortellini in brodo ^{1,3,6,7,9} Crema di piselli* ^{6,9} Nuggets di pollo al forno* ^{1,3,6,7} Tonno in scatola in insalata ^{4,7,12} Frutta di stagione
Sabato	Fusilli del boscaiolo* ^{1,7,9} Risotto al vino rosso ^{3,6,7,9,12} Salsiccia di maiale al forno* ¹² Petto di tacchino agli aromi* Bieta al vapore* Frutta di stagione	Zuppa di farro e spinaci* ^{1,6,9} Crema di legumi ^{6,9} Mozzarella alla caprese ⁷ Fagiolini all'olio* Frutta di stagione
Domenica	Lasagne alla bolognese* ^{1,3,7,9} Riso burro e salvia ^{3,6,7,9} Vitello tonnato* ^{3,4,9,12} Lonza al forno* ^{1,6,9,12} Patate al forno* Frutta di stagione / Torta variegata ^{1,3,6,7}	Zuppa di pasta e ceci ^{1,6,9} Passato di verdure* ^{6,9} Cotoletta di pollo* ^{1,7} Spinaci al vapore* Frutta di stagione

ALTERNATIVE FISSE

Primi: pasta in bianco ¹ o riso in bianco, pasta al pomodoro ^{1,9} o pasta in bianco ¹, pastina in brodo ^{1,6,9}, semolino ^{1,6,9}, crema di riso ^{6,9}, caffelatte con biscotti ^{1,3,6,7} o caffelatte con fette biscottate ^{1,7}, primo del giorno frullato/tritato. **Contorni:** Insalata, purè di patate ^{3,7,12}, **Secondi:** pollo o vitellone bollito ⁹, hamburger ⁶, formaggi vari ⁷/affettati ⁸, carne frullata, secondo del giorno frullato/tritato, piatto unico omogeneizzato. **Dessert:** macedonia di frutta, frutta frullata/cotta, yogurt/budino ⁷, mousse. In caso di intolleranze/allergie comunicatelo al personale. La lista degli allergeni e le informazioni reative alla preparazione sono a Vostra disposizione presso la sala da pranzo.

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

MENÙ ESTIVO Reparti Rsa 2026 in vigore dal 11 maggio 2026



Scansionami!

4° SETTIMANA

Rev. 06.05.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Mezze penne all'arrabbiata ^{1,9} Risotto al vino bianco ^{3,6,7,9,12} Arrosti di lonza al forno* ^{1,9,12} Filetto di persico alla mugnaia* ^{1,4,7} Carote al vapore* Frutta di stagione	Zuppa di orzo con verdure* ^{1,6,9} Crema di zucchine* ^{6,9} Wurstel (pollo/tacchino) alla griglia Peperoni al forno Frutta di stagione
Martedì	Fusilli olive, capperi e tonno ^{1,4,9,12} Risotto alla milanese ^{3,6,7,9,12} Salsiccia in umido* ^{9,12} Filetto di gallinella al forno* ⁴ Fagiolini all'olio* Frutta di stagione	Zuppa di pasta e lenticchie ^{1,6,9} Crema di piselli e patate* ^{6,9} Pizza farcita ^{1,7} Spinaci gratinati* ^{1,3,7} Frutta di stagione
Mercoledì	Gnocchetti sardi al pomodoro ^{1,9} Risotto agli aromi ^{3,6,7,8,9,12} Zuppetta di mare* ^{2,4,9,12,14} Polpette di manzo in umido* ^{1,3,6,7,9} Patate prezzemolate* Frutta di stagione	Minestra di riso* ^{6,9} Crema al pomodoro ^{6,9} Bresaola olio e limone Carote prezzemolate* Frutta di stagione
Giovedì	Tagliatelle al ragù* ^{1,3,9} Risotto alla parmigiana ^{3,6,7,9,12} Fettina di maiale alla griglia* Cotoletta di merluzzo* ^{1,3,4,7,10,12} Melanzane al forno* Frutta di stagione / Gelato ⁷	Minestrone alla genovese* ^{1,3,7,8,9} Crema di asparagi* ^{6,9} Bollito di manzo con salsa verde* ^{7,9} Fagioli cannellini in insalata Frutta di stagione
Venerdì	Sedanini alla amatriciana ^{1,9} Risotto alla pescatora* ^{2,4,6,9,12,14} Merluzzo alla marinara* ⁴ Hamburger di manzo ai ferri* ⁶ Fagiolini all'olio* Frutta di stagione	Tortellini in brodo ^{1,3,6,7,9} Passato di verdure* ^{6,9} Uova sode con insalatina ³ Finocchi al vapore* Frutta di stagione
Sabato	Spaghetti aglio olio peperoncino ¹ Risotto con salsiccia ^{3,6,7,9,12} Arrosti di tacchino al forno* ^{9,12} Filetto di scorfano agli aromi* ⁴ Broccoli al forno* Frutta di stagione	Minestrone alla milanese* ^{6,9} Crema di carote* ^{6,9} Insalata di tonno ^{4,7} Verdure di stagione gratinate ^{1,3,7} Frutta di stagione
Domenica	Pasta pasticciata al forno* ^{1,3,7,9} Risotto alla valdostana ^{3,6,7,9} Arista al forno* ^{1,9,12} Vitello tonnato* ^{3,4,9,12} Patate al forno* Frutta di stagione / Torta al cioccolato ^{1,3,7}	Stracciatella ^{3,6,7,9} Crema di asparagi* ^{6,9} Cotoletta di merluzzo al forno* ^{1,3,4,7,10,12} Spinaci all'olio* Frutta di stagione

ALTERNATIVE FISSE

Primi: pasta in bianco ¹ o riso in bianco, pasta al pomodoro ^{1,9} o pasta in bianco ¹, pastina in brodo ^{1,6,9}, semolino ^{1,6,9}, crema di riso ^{6,9}, caffelatte con biscotti ^{1,3,6,7} o caffelatte con fette biscottate ^{1,7}, primo del giorno frullato/tritato. **Contorni:** Insalata, purè di patate ^{3,7,12}. **Secondi:** pollo o vitellone bollito ⁹, hamburger ⁶, formaggi vari ⁷/affettati ⁸, carne frullata, secondo del giorno frullato/tritato, piatto unico omogeneizzato. **Dessert:** macedonia di frutta, frutta frullata/cotta, yogurt/budino ⁷, mousse. In caso di intolleranze/allergie comunicatelo al personale. La lista degli allergeni e le informazioni reative alla preparazione sono a Vostra disposizione presso la sala da pranzo.

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine