

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pizzoccheri ○ Bocconcini di tacchino alla pizzaiola ○ Fagiolini saltati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdura* con pasta ○ Manzo con salsa verde ○ Finocchi*gratinati al forno ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Brasato ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra d'orzo alla Trentina ○ Bastoncini di merluzzo* ○ Spinaci olio e limone ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sedani speck, zucchine e curcuma ○ Frittata di cipolle ○ Zucchine trifolate* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tortellini in brodo ○ Morbidelle al forno* (Polpette) ○ Verze al pomodoro ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi* pomodoro e basilico ○ Pollo arrosto ○ Cavolfiore* gratinato al forno ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riso e ceci ○ Bologna ○ Carciofi in umido* ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla zucca ○ Verdesca gratinata* ○ Carote al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di legumi (no pasta no riso) ○ Torta° di verdure ○ Finocchi al vapore* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta alla Tirolese ○ Petto di pollo panato al forno ○ Biete* al vapore olio e limone ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure (no pasta no riso) ○ Pizza margherita ○ Verdure grigliate ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lasagne° alla Bolognese ○ Fesa di tacchino al forno* ○ Spinaci al vapore* ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrina in brodo ○ Wurstel al forno ○ Purè ○ Frutta fresca di stagione

ALTERNATIVE (Sempre disponibili):

PRIMI PIATTI: Pasta o riso in bianco, Pasta o riso al pomodoro, Pastina e Semolino.

SECONDI PIATTI: Prosciutto cotto, formaggio, Pollo lesso*,Pesce al vapore* e Tonno.

CONTORNI: Purè e Insalata.

FRUTTA: Frutta cotta, Mousse di frutta senza zucchero.

I pasti richiesti frullati, salvo esplicite richieste, verranno proposti come primo piatto, secondo piatto e contorno, frullati e serviti separatamente, Al fine di rendere adeguatamente omogeneo il pasto, si aggiunge del brodo di carne o vegetale, inoltre potrebbe venir aggiunta nelle preparazioni fecola di patate o mezzena.

*La materia prima di base potrebbe essere surgelata/congelata all'origine.

° La pasta potrebbe essere surgelata/congelata all'origine.



SPECIFICA DEGLI INGREDIENTI

1^a Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pizzoccheri <i>(Pasta di grano saraceno, patate, verze, coste, burro, salvia, formaggi misti)</i> ○ Bocconcini di tacchino alla pizzaiola <i>(Tacchino tagliato a pezzetti, pomodoro, aglio, origano)</i> ○ Fagiolini saltati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdura* con pasta ○ Manzo con salsa verde ○ Finocchi* gratinati al forno <i>(Finocchi a spicchi cotti al forno con pane e formaggio grattugiato)</i> ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Brasato ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra d'orzo alla Trentina <i>(Orzo, verdure miste per minestrone, pancetta tritata)</i> ○ Bastoncini di merluzzo* ○ Filetti di merluzzo impanati, cotti al forno) ○ Spinaci*olio e limone ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sedani speck, zucchine e curcuma <i>(la curcuma è una spezia di colore giallo brillante, aroma leggermente piccante, conosciuta come zafferano indiano per il suo colore)</i> ○ Frittata di cipolle ○ Zucchine trifolate* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tortellini in brodo ○ Morbidelle al forno* <i>(Polpette di manzo cotte al forno)</i> ○ Verze al pomodoro ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi* pomodoro e basilico ○ Pollo arrosto ○ Cavolfiore* gratinato al forno ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riso e ceci ○ Bologna ○ Carciofi in umido* <i>(Spicchi di carciofi trifolati con vino, limone, pomodoro)</i> ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla zucca ○ Verdesca gratinata* <i>(Verdesca cotta al forno con pane grattugiato e aromi)</i> ○ Carote al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di legumi (no pasta no riso) ○ Torta° di verdure <i>(Pasta sfoglia, verdure miste, uovo per mantecare)</i> ○ Finocchi al vapore* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta alla Tirolese <i>(Pasta, speck, funghi, pomodoro e besciamella)</i> ○ Petto di pollo panato al forno ○ Biete* al vapore olio e limone ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure *(no pasta no riso) ○ Pizza margherita con verdure ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lasagne° alla Bolognese <i>(Pasta all'uovo, ragù di carne di manzo, besciamella, formaggio grattugiato oppure edamer)</i> ○ Fesa di tacchino al forno* ○ Spinaci al vapore* ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrina in brodo ○ Wurstel al forno ○ Purè ○ Frutta fresca di stagione

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti aglio olio e peperoncino ○ Scaloppine di pollo al vino bianco ○ Carote* al vapore ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure* con riso ○ Crescenza o stracchino ○ Biete saltate con aglio e olio* ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Spezzatino in umido con verze ○ Insalata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e lenticchie ○ Nasello alla Livornese* ○ Fagiolini in insalata* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto ai funghi ○ Tacchino al forno* ○ Spinaci all'olio* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di porri e patate ○ Prosciutto di Praga al marsala ○ Finocchi saltati* ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Farfalle al pomodoro ○ Hamburger di manzo* V/B. e aromi ○ Funghetti trifolati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa d'orzo ○ Frittata al prosciutto ○ Broccoli aglio e olio* ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti alle vongole* ○ Filetti di platessa alla mugnaia* ○ Verdure miste al forno* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di riso e prezzemolo ○ Bresaola olio e limone ○ Fagiolini ai capperi* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto all'ortolana ○ Arrosto di vitello al forno ○ Carote* all'olio ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e patate ○ Primo sale ○ Cavolfiori all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli burro e salvia ○ Pollo arrosto ○ Verdure grigliate* ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure (no pasta no riso) ○ Sformato di patate al forno ○ Verdure miste lesse* ○ Frutta fresca di stagione

ALTERNATIVE (Sempre disponibili):

PRIMI PIATTI: Pasta o riso in bianco, Pasta o riso al pomodoro, Pastina e Semolino.

SECONDI PIATTI: Prosciutto cotto, formaggio, Pollo lesso*, Pesce al vapore* e Tonno.

CONTORNI: Purè e Insalata.

FRUTTA: Frutta cotta, Mousse di frutta senza zucchero.

I pasti richiesti frullati, salvo esplicite richieste, verranno proposti come primo piatto, secondo piatto e contorno, frullati e serviti separatamente, Al fine di rendere adeguatamente omogeneo il pasto, si aggiunge del brodo di carne o vegetale, inoltre potrebbe venir aggiunta nelle preparazioni fecola di patate o mezzena.

*La materia prima di base potrebbe essere surgelata/congelata all'origine. La pasta potrebbe essere surgelata/congelata all'origine.



SPECIFICA DEGLI INGREDIENTI

2^a Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti aglio, olio e peperoncino ○ Scaloppine di pollo al vino bianco ○ Carote* al vapore ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure* con riso ○ Crescenza o stracchino ○ Biete* saltate con aglio e olio ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Spezzatino in umido con verze ○ Insalata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e lenticchie ○ Nasello* alla livornese <i>(Nasello, pomodoro, cipolle, aglio, capperi)</i> ○ Fagiolini* in insalata ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto ai funghi ○ Tacchino al forno ○ Spinaci* all'olio ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di porri e patate ○ Prosciutto di praga al marsala <i>(Prosciutto cotto affumicato, marsala, spezie)</i> ○ Finocchi saltati ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Farfalle al pomodoro ○ Hamburger* di manzo al v/b e aromi <i>(v/b= vino bianco)</i> ○ Funghetti trifolati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa d'orzo ○ Frittata al prosciutto <i>(Frittata con prosciutto e formaggio)</i> ○ Broccoli* aglio e olio ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti alle vongole ○ Filetti di platessa* alla mugnaia <i>(Platessa gratinata con farina, limone, olio e prezzemolo)</i> ○ Verdure miste al forno* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di riso e prezzemolo ○ Bresola olio e limone ○ Fagiolini* ai capperi ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto all'ortolana <i>(Riso, verdure miste)</i> ○ Arrosto di vitello al forno ○ Carote* all'olio ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e patate ○ Primo sale ○ Cavolfiori all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli burro e salvia ○ Pollo arrosto ○ Verdure grigliate* ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure (no pasta no riso) ○ Sformato di patate al forno <i>(Patate lesse, formaggio, prosciutto, formaggio grattugiato)</i> ○ Verdure miste* lesse ○ Frutta fresca di stagione

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Trenette al pesto ○ Trippa* con fagioli ○ Purè ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e piselli* in brodo ○ Mozzarella olio e pepe ○ Carote* saltate all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla monzese ○ Arrosto di tacchino*al forno ○ Cipolle stufate ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone alla ligure*con crostini ○ Salame cotto ○ Finocchi cotti* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Bruscitt di manzo * al sugo ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure* con pasta ○ Porchetta ○ Biete* all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta ai quattro formaggi ○ Pollo alla diavola ○ Carote* al vapore ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure*(con pasta / riso) ○ Pizza margherita ○ Verdure cotte ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta al tonno e olive ○ Seppioline* con piselli ○ Verdura mista al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli in brodo ○ Amorini di ricotta e spinaci* ○ Carciofi saltati con olio e limone* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi alla romana* ○ Cotechino ○ Lenticchie ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di farro ○ Prosciutto di praga al marsala ○ Verdure grigliate* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta gratinata ○ Saltimbocca alla romana ○ Spinaci * filanti ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure con crostini* ○ Uova sode farcite ○ Verdura miste al vapore* ○ Frutta fresca di stagione

ALTERNATIVE (Sempre disponibili):

PRIMI PIATTI: Pasta o riso in bianco, Pasta o riso al pomodoro, Pastina e Semolino.

SECONDI PIATTI: Prosciutto cotto, formaggio, Pollo lesso*,Pesce al vapore* e Tonno.

CONTORNI: Purè e Insalata.

FRUTTA: Frutta cotta, Mousse di frutta senza zucchero.

I pasti richiesti frullati, salvo esplicite richieste, verranno proposti come primo piatto, secondo piatto e contorno, frullati e serviti separatamente, Al fine di rendere adeguatamente omogeneo il pasto, si aggiunge del brodo di carne o vegetale, inoltre potrebbe venir aggiunta nelle preparazioni fecola di patate o mezzena.

*La materia prima di base potrebbe essere surgelata/congelata all'origine. La pasta potrebbe essere surgelata/congelata all'origine.



GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Trenette al pesto ○ Trippa* con fagioli ○ Purè ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e piselli in brodo ○ Mozzarella olio e pepe ○ Carote* saltate all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla monzese <i>(Risotto, salsiccia, zafferano)</i> ○ Arrosto di tacchino*al forno ○ Cipolle stufate ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone alla ligure*con crostini <i>(Verdure miste, pesto, brodo vegetale)</i> ○ Salame cotto ○ Finocchi cotti* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Bruscitti di manzo* al sugo (ragù di carne) ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione ○ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone* di verdure con pasta ○ Porchetta ○ Biete* all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta ai quattro formaggi <i>(Pasta condita con zola, taleggio, brie e formaggio grattugiato)</i> ○ Pollo alla diavola <i>(Pollo cotto al forno speziato con aromi misti e peperoncino)</i> ○ Carote* al vapore ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure*(con pasta/riso) ○ Pizza margherita ○ Verdure cotte ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta al tonno e olive ○ Seppioline* con piselli <i>(al pomodoro)</i> ○ Verdura mista al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli in brodo ○ Amorini di ricotta e spinaci <i>(Polpettine di ricotta e spinaci)</i> ○ Carciofi saltati con olio e limone* ○ Frutta fresca di stagione ○
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi alla romana* ○ Cotechino ○ Lenticchie ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di farro ○ Prosciutto di praga al marsala ○ Verdure* grigliate ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta gratinata <i>(Pasta gratinata al forno con ragù di carne,p.cotto, formaggio grattugiato e besciamella)</i> ○ Saltimbocca alla romana <i>(Fettina di lonza infarinata farcita con prosciutto e condita con salsina aromatizzata alla salvia)</i> ○ Spinaci * filanti ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure con crostini* ○ Uova sode farcite <i>(Uova (albume sodo) farcito con tuorlo sodo, tonno e maionese, oppure con tuorlo sodo, verdure e maionese, oppure con tuorlo sodo e tonno)</i> ○ Verdura miste al vapore* ○ Frutta fresca di stagione

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta con salsa aurora ○ Scaloppine di suino al marsala ○ Funghi trifolati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riso e piselli* ○ Primo sale ○ Tris di verdure *all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla contadina ○ Fesa di tacchino al forno* ○ Peperonata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure* ○ Praga al marsala ○ Patate prezzemolate ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Casseula ○ Polenta ○ Insalata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pastina in brodo ○ Merluzzo* olio e limone ○ Insalata mista ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bucatini all'amatriciana ○ Cosce di pollo*al limone ○ Carciofi stufati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e ceci ○ Trancetti di polenta allo zola ○ Fagiolini* all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti alla marinara* ○ Platessa* al forno ○ Boretane stufate ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di porri con pasta ○ Verdure ripiene ○ Spinaci saltati* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla parmigiana ○ Scaloppine di tacchino*agli aromi ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure* con crostini ○ Ricotta- caprino ○ Zucchine alla griglia* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi alla romana ○ Traversino di vitello al forno ○ Patate e porri gratinati ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure* con riso ○ Cotoletta di pollo* ○ Zucchine al vapore* ○ Frutta fresca di stagione

ALTERNATIVE (Sempre disponibili):

PRIMI PIATTI: Pasta o riso in bianco, Pasta o riso al pomodoro, Pastina e Semolino.

SECONDI PIATTI: Prosciutto cotto, formaggio, Pollo lesso*,Pesce al vapore* e Tonno.

CONTORNI: Purè e Insalata.

FRUTTA: Frutta cotta, Mousse di frutta senza zucchero.

I pasti richiesti frullati, salvo esplicite richieste, verranno proposti come primo piatto, secondo piatto e contorno, frullati e serviti separatamente, Al fine di rendere adeguatamente omogeneo il pasto, si aggiunge del brodo di carne o vegetale, inoltre potrebbe venir aggiunta nelle preparazioni fecola di patate o mezzena.

*La materia prima di base potrebbe essere surgelata/congelata all'origine. La pasta potrebbe essere surgelata/congelata all'origine.



SPECIFICA DEGLI INGREDIENTI

4[^]Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta con salsa aurora (<i>besciamella e pomodoro</i>) ○ Scaloppine al marsala (suino) ○ Funghi trifolati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riso e piselli ○ Primo sale ○ Tris di verdure *all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla contadina (<i>Riso saltato con verdure miste</i>) ○ Fesa di tacchino al forno* ○ Peperonata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure* ○ Praga al marsala (<i>Prosciutto cotto affumicato, marsala, spezie</i>) ○ Patate prezzemolate ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Cassoeula (<i>Cotenna, Costine di suino, verzini (salsiccia) stufati con verze, vino bianco, aromi e pomodoro</i>) ○ Polenta ○ Insalata verde ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pastina in brodo ○ Merluzzo* olio e limone ○ Insalata mista ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bucatini all'amatriciana ○ Cosce di pollo*al limone ○ Carciofi * stufati ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e ceci ○ Trancetti di polenta allo zola ○ Fagiolini* all'olio ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Spaghetti alla marinara ○ Platessa* al forno ○ Boretane stufate (<i>Cipolline intere, vino bianco o rosso, pepe nero, pomodori, cotte con una base di soffritto di sedano e carote</i>) ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di porri con pasta ○ Verdure ripiene ○ Spinaci* saltati ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla parmigiana (<i>con formaggio grattugiato</i>) ○ Scaloppine di tacchino*agli aromi ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure* con crostini ○ Ricotta – caprino (latte vaccino) ○ Zucchine alla griglia* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi alla romana (<i>Gnocchi di semolino cotti al forno gratinati con formaggio grattugiato</i>) ○ Traversino di vitello al forno ○ Patate e porri gratinati ○ Frutta fresca di stagione + Dolce* 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure* con riso ○ Cotoletta* di pollo ○ Zucchine al vapore ○ Frutta fresca di stagione