



“CASA PROTETTA” VENARIA REALE E CASA DI RIPOSO S. MARTINO ALPIGNANO

MENU PRIMAVERILE 2009– 1° SETTIMANA

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
		PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
PRIMI	P	PASTA AL POMODORO	MINISTRON E ALLA GENOVESE	RISOTTO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA	PIZZA	MINISTRA RISO E PISELLI	GNOCCHI AL POMODORO	TORTELLINI IN BRODO	RISOTTO PRIMAVERA	MINISTRON E CON PASTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASSATO DI VERDURA	PANZEROTTI BURRO E SALVIA	RISO E PATATE
	Min	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
	Se	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO
SECONDI	S	ARROSTO	FRITTATA DI VERDURE	SCALOPPINA AL LIMONE	POLPETTINE DI MERLUZZO	CROCCHETTI E DI VERDURA	POLPETTON E	POLLO AL FORNO	CAPRESE	PLATESSA C/VERDURE	MANZO E RUCOLA	SPEZZATINO	INSALATA DI TONNO	MILANESE	FORMAGGI MISTI
	Om	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO
	AF	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI
CONTORNI	C	CAVOLFIORI GRATINATI	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO	PATATE AL FORNO	CAPPONATA	VERDURE GRIGLIATE	COSTE	FAGIOLINI	SPINACI AL BURRO	ZUCCHINE TRIFOLATE	PEPERONATA	PATATE PREZZEMOLATE	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI E POMODORI
	Pu	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA
	In	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESSERTS	F	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	Fc	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
	M	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE
	Y	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-
	B	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-

NOTE: il menù sopra indicato potrebbe subire delle modifiche in relazione alla disponibilità e qualità dei generi alimentari presenti sul mercato. Ad ogni pasto andranno aggiunti pane e grissini, bevanda da ½ litro di acqua o ¼ di vino o 1/5 di birra.

Nella giornata di domenica il pranzo comprenderà anche un antipasto a una razione di dolce.

IN QUESTE STRUTTURE ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE INGREDIENTI (VERDURE, CARNI, PESCE, ECC.) SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE



“CASA PROTETTA” VENARIA REALE E CASA DI RIPOSO S. MARTINO ALPIGNANO MENU PRIMAVERILE 2009– 2° SETTIMANA

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
		PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
PRIMI	P	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA	RISOTTO AGLI ASPARAGI	MINISTRON E CON PASTA	PASTA ALLE VERDURE	CREMA DI PISELLI	GNOCCHI ALLA ROMANA	RISO E PATATE	PASTA AL POMODORO	TORTELLINI IN BRODO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	CREMA DI CAROTE	GNOCCHI AL SUGO	MINISTRON D'ORZO
	Min	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
	Se	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO
SECONDI	S	TORTINO	TACCHINO OLIO E LIMONE	SCALOPPINE AL VINO	INVOLTINI PROSCIUTTO	POLPETTON E	POMODORI RIPIENI	SALSICCIA	FRITTATA DI FORMAGGI	FILETTO DI HALLIBU AL FORNO	CARNE TONNATA	MILANESE DI POLLO	FORMAGGI MISTI	LONZA AL FORNO	BRESAOLA
	Om	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO
	AF	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI
CONTORNI	C	MELANZANE GRIGLIATE	SPINACI	PATATE PREZZEMOL	CAROTE	INSALATA DI POMODORI	ZUCCHINE TRIFOLATE	PISELLI BRASATI	CAROTE BRASATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	COSTE	MACEDONIA DI VERDURE	CIPOLLE	FAGIOLINI	VERDURE GRIGLIATE
	Pu	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA
	In	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESSERTS	F	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	Fc	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
	M	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE
	Y	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-
	B	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-

NOTE: il menù sopra indicato potrebbe subire delle modifiche in relazione alla disponibilità e qualità dei generi alimentari presenti sul mercato. Ad ogni pasto andranno aggiunti pane e grissini, bevanda da ½ litro di acqua o ¼ di vino o 1/5 di birra.

Nella giornata di domenica il pranzo comprenderà anche un antipasto a una razione di dolce.

IN QUESTE STRUTTURE ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE INGREDIENTI (VERDURE, CARNI, PESCE, ECC.) SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE



“CASA PROTETTA” VENARIA REALE E CASA DI RIPOSO S. MARTINO ALPIGNANO

MENU PRIMAVERILE 2009– 3° SETTIMANA

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
		PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
PRIMI	P	RISOTTO PRIMAVERA	CREMA DI VERDURE	AGNOLOTTI AI FUNGHI	MINESTRA DI VERDURE CON PASTA	INSALATA DI RISO	PASSATO DI VERDURA	PIZZA	MINISTRONE	CRESPELLE	CREMA DI ORTAGGI	PASTA E ZUCCHINE	CREMA PARMANTIER	PANZEROTTI BURRO E SALVIA	MINISTRONE
	Min	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
	Se	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO
SECONDI	S	ARROSTO DI TACCHINO	FRIITATA DI CIPOLLE	INSALATA DI POLLO	HAMBURGER VEGETARIAN	SCALOPPINE POMODORO RESCO	CAPRESE	CROCCHETT E DI VERDURA	LINGUA IN SALSA	TONNO IN UMIDO	FORMAGGI MISTI	ARISTA AL FORNO	INVOLTINI PROSC E ASPARAGI	ROLATA DI CONIGLIO	SFORMATO TRICOLORE
	Om	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO	OMOGEE NEIZZATO
	AF	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI
CONTORNI	C	MELANZANE TRIFOLATE	SPINACI	CIPOLLE GRATINATE	PATATE PREZZEMOLATE	PISELLI	CAROTE	MACEDONIA DI VERDURA	VERDURE GRIGLIATE	ZUCCHINE ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI	COSTE	FAGIOLINI	SPINACI	ZUCCHINE TRIFOLATE
	Pu	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA
	In	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESSERTS	F	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	Fc	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
	M	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE
	Y	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-
	B	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-

NOTE: il menù sopra indicato potrebbe subire delle modifiche in relazione alla disponibilità e qualità dei generi alimentari presenti sul mercato. Ad ogni pasto andranno aggiunti pane e grissini, bevanda da ½ litro di acqua o ¼ di vino o 1/5 di birra.

Nella giornata di domenica il pranzo comprenderà anche un antipasto a una razione di dolce.

IN QUESTE STRUTTURE ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE INGREDIENTI (VERDURE, CARNI, PESCE, ECC.) SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE



“CASA PROTETTA” VENARIA REALE E CASA DI RIPOSO S. MARTINO ALPIGNANO

MENU PRIMAVERILE 2009– 4° SETTIMANA

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'		SABATO		DOMENICA	
		PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
PRIMI	P	RISOTTO AI FUNGHI	PASSATO DI VERDURE	PASTA AL PESTO	MINESTRA D'ORZO	PASTA AL POMODORO	MINESTRON E CON PASTA	GNOCCHI ALLA ROMANA	CREMA DI PORRI	PASTA AL TONNO	PASSATO DI VERDURA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	TORTELLINI IN BRODO	CRESPELLE	SEMOLINO AL LATTE
	Min	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
	Se	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO	SEMOLINO
SECONDI	S	TACCHINO OLIO E LIMONE	POLPETTE DI VERDURA	POMODORI RIPIENI	FORMAGGI E PROSCIUTTO	PARMIGIANA	MANZO E RUCOLA	POLLO AL LIMONE	FRITTATA AL PROSCIUTTO	HALLIBUT AL FORNO	NIZZARDA	SPEZZATINO DI TACCHINO	TOMINI E PROSCIUTTO	SCALOPPINE AL VINO BIANCO	INSALATA DI POLLO
	Om	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO	OMOGE= NEIZZATO
	AF	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI	AFFETTATI E FORMAGGI
CONTORNI	C	INSALATA MISTA	FAGIOLINI	VERZA	PISELLI PROFUMATI	CAROTE	PATATE E FAGIOLINI	CAVOLFIORI GRATINATI	SPINACI AL BURRO	POMODORI GRATINATI	PATATE AL FORNO	COSTE	CAROTE ALL'OLIO	VERDURE GRIGLIATE	CIPOLLE
	Pu	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA	PUREA
	In	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
DESSERTS	F	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	Fc	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
	M	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE	MOUSSE
	Y	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-	YOGURT	-
	B	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-	BUDINO	-

NOTE: il menù sopra indicato potrebbe subire delle modifiche in relazione alla disponibilità e qualità dei generi alimentari presenti sul mercato. Ad ogni pasto andranno aggiunti pane e grissini, bevanda da ½ litro di acqua o ¼ di vino o 1/5 di birra.

Nella giornata di domenica il pranzo comprenderà anche un antipasto a una razione di dolce.

IN QUESTE STRUTTURE ALCUNI PIATTI POTREBBERO CONTENERE INGREDIENTI (VERDURE, CARNI, PESCE, ECC.) SURGELATI E/O CONGELATI ALL'ORIGINE