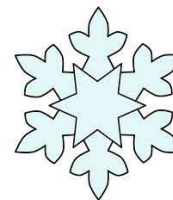




Istituto P. Cadeo Inverno 2017-2018

		Pranzo		Cena
LUNEDI'	1	RISOTTO ALLA MILANESE CON FUNGHI	1	PASSATO DI VERDURA
	2	MEZZE PENNE AL POMODORO E ZUCCHINE	2	PASTA IN BIANCO
	3	PETTO DI POLLO AL LIMONE	3	FRITTURA DI LATTE
	4	LONZA ALVINO BIANCO	4	FORMAGGIO ASIAGO
	5	SPINACI FILANTI	5	MORTADELLA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	ZUCCA AL FORNO
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MARTEDI'	1	LINGUINE AL PESTO	1	PANCOTTO
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO IN BIANCO
	3	SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE	3	NASELLO GRATINATO
	4	INVOLTINI PROSCIUTTO E FORMAGGIO	4	PROSCIUTTO COTTO
	5	FAGIOLINI PREZZEMOLATI	5	FONTAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FINOCCHI ALL'OLIO
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MERCOLEDI'	1	FUSILLI POMODORO E RICOTTA	1	MINISTRA DI RISO E PREZZEMOLO
	2	RISO AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO
	3	LUCANICA IN UMIDO	3	UOVA SODE
	4	POLLO AL FORNO	4	PANCETTA
	5	PATATE A SPICCHI	5	FORMAGGIO TIPO NAZIONALE
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAVOLFIORI
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
GIOVEDI'	1	TORTELLINI IN BRODO DI CARNE	1	ZUPPA D'ORZO
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO IN BIANCO
	3	CONIGLIO ALLA CACCIATORA	3	BOLLITO CON SALSA VERDE
	4	GORGONZOLA	4	SALAME
	5	POLENTA	5	MOZZARELLA
	6	COSTE SALTATE	6	CAROTE ALL'ORIGANO
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
VENERDI'	1	RISOTTO AL RADICCHIO	1	CREMA DI CECI
	2	PASTA AL POM/BASILICO	2	RISO IN BIANCO
	3	TROTA ALLA MUGNAIA	3	CAPRINI
	4	FRITTATA COI PORRI	4	SGOMBRO SOTT'OLIO
	5	PISELLI SALTATI	5	FONTAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FAGIOLINI
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
SABATO	1	TAGLIATELLE AL RAGU' DI VERDURA	1	RISO E PISELLI
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO
	3	BRASATO	3	SPUMONE DI RICOTTA E VERDURE
	4	TACCHINO AGLI AROMI	4	PROSCIUTTO DI PRAGA
	5	POLENTA	5	EMMENTHAL
	6	FINOCCHI GRATINATI	6	ERBETTE AL VAPORE
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
DOMENICA	1	CRESPELLE RICOTTA E SPINACI	1	CAPPELLI D'ANGELO IN BRODO
	2	RISO AL POM/ORIGANO	2	RISO IN BIANCO
	3	ARROSTO DI VITELLO	3	PROSCIUTTO CRUDO
	4	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	4	TALEGGIO
	5	PATATE SABBIOSE	5	CATALOGNA
	6	FRUTTA DI STAGIONE DOLCE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA



Istituto P. Cadeo Inverno 2017-2018

		Pranzo			Cena
LUNEDI'	1	RISOTTO AI CARCIOFI	1	STRACCIATELLA	
	2	SEDANINI AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	ARISTA ALLE MELE	3	INSALATA DI TONNO	
	4	HAMBURGER DI VITELLO AGLI AROMI	4	FORMAGGIO SPALMABILE	
	5	CIPOLLE IN AGRODOLCE	5	FORMAGGIO LATTERIA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FAGIOLINI AL VAPORE	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MARTEDI'	1	GNOCCHI VERDI AL BURRO FUSO	1	PASSATO DI VERDURA	
	2	RISO IN BIANCO	2	RISO IN BIANCO	
	3	COTOLETTA DI POLLO	3	SFORMATO DI PATATE E PROSC E	
	4	PLATESSA OLIVE E CAPPERI	4	FORMAGGIO	
	5	ZUCCHINE TRIFOLATE	5	OMELETTE	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CRESCENZA	
	7		7	CAROTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MERCOLEDI'	1	PENNE ALL'AMATRICIANA	1	MINESTRA DI RISO SPINACI E LENTICCHIE	
	2	RISO AL LIMONE	2	PASTA IN BIANCO	
	3	TACCHINO ARROSTO	3	WURSTEL AL FORMAGGIO	
	4	LINGUA SALMISTRATA CON SALSIA VERDE	4	MOZZARELLA	
	5	PATATE STICK	5	PANCETTA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FINOCCHI AL VAPORE	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
GIOVEDI'	1	TAGLIATELLE AL POMODORO	1	VELLUTATA DI ZUCCA	
	2	ANELLINI IN BRODO	2	RISO IN BIANCO	
	3	COTECHINO CON SPINACI	3	CAPRINI AL PEPE	
	4	POLPETTINE IN UMIDO	4	FORMAGGIO BRIE	
	5	POLENTA	5	PROSCIUTTO COTTO	
		LENTICCHIE IN UMIDO	6	BARBABIETOLE E CIPOLLE	
		FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
VENERDI'	1	RISOTTO ALLA MARINARA	1	CREMA DI PATATE	
	2	PENNE RICOTTA E POMODORO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	MERLUZZO IN PASTELLA	3	PIZZA COL TONNO	
	4	LONZA AGLI AROMI	4	FONTAL	
	5	CAVOLFIORI GRATINATI	5	PROSCIUTTO COTTO	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	SPINACI	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
SABATO	1	PASTA ALLA BOSCAIOLA	1	CREMA DI CECI	
	2	RISO AL POMODORO	2	RISO IN BIANCO	
	3	SPEZZATINO DI TACCHINO COI PISELLI	3	PIRENEI	
	4	ROAST BEEF	4	UOVA SODE CON SALAME/STRAPAZZINO	
	5	ZUCCA AL FORNO	5	AL POMODORO	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	COSTE ALL'AGRO	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
	8				
DOMENICA	1	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1	CAPELLI D'ANGELO IN BRODO	
	2	MEZZE PENNE ZOLA E OLIVE NERE	2	PASTA IN BIANCO	
	3	ARROSTO DI VITELLO	3	FONTAL	
	4	COSCE DI POLLO AL LIMONE	4	PORCHETTA	
	5	CONTORNO MEDITERRANEO	5	PATATE PREZZEMOLATE	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	

Menù invernale terza settimana

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES



Istituto P. Cadeo Inverno 2017-2018

		Pranzo			Cena
LUNEDI'	1	GOMITI CON SUGO ALLA SALSICCIA	1	ZUPPA D'ORZO	
	2	RISO AL BURRO VERSATO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	STRACETTI DI MANZO	3	NASELLO AL LIMONE	
	4	FESETTA AL FORNO	4	MORTADELLA	
	5	SPINACI ALLA PANNA	5	MOZZARELLA	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	CAROTE	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MARTEDI'	1	RISOTTO TALEGGIO E PERE	1	CREMA DI ZUCCA	
	2	PASTA AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	PLATESSA GRATINATA	3	UOVA SODE	
	4	TACCHINO ALLA VALDOSTANA	4	PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA	
	5	ZUCCHINE SALTATE	5	FORMAGGIO EDAMER	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	PATATE A SPICCHIO	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
MERCOLEDI'	1	GNOCCHI ALLA SORRENTINA	1	PASTA E FAGIOLI	
	2	RISO IN BIANCO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	SCALOPPINE ALL'AGRO	3	INVOLTINI PROS/FORMAG	
	4	MANZO ALL'OLIO	4	FORMAGGIO PIRENEI	
	5	FAGIOLINI AL VAPORE	5	FINOCCHI	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
	7		7		
GIOVEDI'	1	SEDANINI ALL'ORTOLANA	1	MINISTRONE CON PASTA	
	2	MINESTRA DI RISO IN BRODO	2	RISO IN BIANCO	
	3	BRASATO	3	FRITTURA DI LATTE	
	4	GORGONZOLA	4	SALAME	
	5	POLENTA	5	FONTAL	
	6	CAVOLFIORI ALL'OLIO	6	COSTE SAPORITE	
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
VENERDI'	1	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	1	CREMA DI PATATE	
	2	RISO AL POMODORO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	TROTA AL FORNO	3	ROTOLO RICOTTA E SPINACI	
	4	FRITTATA AL FORMAGGIO	4	TACCHINO FREDDO	
	5	CIPOLLE E CAROTE STUFATE	5	FORMAGGIO BRIE'	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	ZUCCHINE TRIFOLATE	
	7		7	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
SABATO	1	TAGLIATELLE AL RAGU'	1	PANCOTTO	
	2	RISOTTO AL VINO ROSSO	2	PASTA IN BIANCO	
	3	POLLO ALLA CACCIATORA	3	MOZZARELLA IN CARROZZA	
	4	PICCATINE AL VINO BIANCO	4	COPPA, ASIAGO	
	5	CATALOGNA SALTATA	5	PISELLI	
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
	7		7		
DOMENICA	1	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	1	MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO	
	2	RISOTTO AGLI ASPARAGI	2	PASTA IN BIANCO	
	3	SPEZZATINO DI VITELLO CON PISELLI	3	PROSCIUTTO CRUDO	
	4	SCALOPPINE DI TACCHINO AL MARSALA	4	TALEGGIO	
	5	BROCCOLI	5	BIETE ALL'AGRO	
	6	POLENTA	6	FRUTTA DI STAGIONE O COTTA	
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7		

Menù invernale quarta settimana

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES



Istituto P. Cadeo Inverno 2017-2018

		Pranzo			Cena
LUNEDI'	1	MEZZE PENNE ALLA CARBONARA	1		PASSATO DI VERDURA
	2	RISO BURRO E SALVIA	2		PASTA IN BIANCO
	3	ARISTA AL LATTE	3		CROCCHETTE DI POLLO
	4	HAMBURGER DI VITELLO IN SALSIA	4		MORTADELLA
	5	ZUCCA AL FORNO	5		FORMAGGIO LATTERIA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6		CAVOLFIORI GRATINATI
	7		7		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MARTEDI'	1	TAGLIATELLE ALL' UOVO AL RAGÙ'	1		MINISTRONE CON PASTA
	2	RISO IN BIANCO	2		RISO AL POMODORO
	3	BOLLITO DI MANZO CON SALSIA VERDE	3		PIZZA (POM E MOZZ)
	4	COSTINE E SALSICCE CON VERZA	4		SALAME
	5	PATATE SPICCHIO	5		GORGONZOLA
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6		ZUCCHINE SALTATE
	7		7		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
MERCOLEDI'	1	PIPE RICOTTA E PEPE	1		TORTELLINI IN BRODO
	2	RISO AL POMO/BASILICO	2		RISO IN BIANCO
	3	MANZO ALL'OLIO	3		NASELLO AL LIMONE
	4	POLPETTONE IN UMIDO	4		COPPA, MOZZARELLA
	5	POLENTA	5		INSALATA RUSSA
	6	SPINACI	6		PATATE PREZZEMOLATE
	7	FRUTTA DI STAGIONE	7		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
GIOVEDI'	1	RISOTTO ALLA ZUCCA	1		CREMA DI VERDURE
	2	PASTA IN BIANCO	2		RISO AL POMODORO
	3	TACCHINO ALLA CREMA DI ASPARAGI	3		SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO
	4	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	4		FORMAGGIO TIPO NAZIONALE,
	5	BARBABIETOLE	5		EMMENTHAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE			COSTE ALL'AGRO FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
VENERDI'	1	LINGUINE AL SALMONE	1		MINISTRA DI RISO E LATTE
	2	RISO IN BIANCO	2		PASTA IN BIANCO
	3	SGOMBRO OLIVE E POMODORO	3		PORCHETTA GOLOSA
	4	FRITTATA ALLE ZUCCHINE	4		TONNO E FAGIOLI
	5	CAROTE PREZZEMOLATE	5		FAGIOLINI AL VAPORE
		FRUTTA DI STAGIONE	6		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
SABATO	1	TRIPPA IN UMIDO	1		CREMA DI ZUCCA
	2	RISO IN BIANCO	2		PASTA IN BIANCO
	3	SCALOPPINE ALLA BOSCAIOLA	3		POLPETTINE AL FORMAGGIO
	4	PORTAFOGLI AL FORMAGGIO	4		UOVA SODE E SALAME
	5	PISELLI ALLA PARIGINA	5		FONTAL
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6		ERBETTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE O COTTA
DOMENICA	1	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1		CAPELLI D'ANGELO IN BRODO
	2	RISO AL POMODORO	2		RISO IN BIANCO
	3	ROTOLO CON CONIGLIO	3		PROSCIUTTO CRUDO
	4	ROAST-BEEF	4		FORMAGGIO SPALMABILE
	5	PATATE AL FORNO	5		FINOCCHI
	6	FRUTTA DI STAGIONE	6		FRUTTA DI STAGIONE O COTTA

ALTERNATIVE FISSE

	PRANZO	CENA
PRIMI PIATTI	Pasta in bianco Riso in bianco Minestrina Semolino Pancotto Capelli d'angelo	Pasta in bianco Riso in bianco Minestrina Semolino Pancotto Caffelatte + biscotti Caffelatte + fette Caffelatte
SECONDI PIATTI	Macinato di carne Omogeneizzato di carne Formaggini Carne in gelatina Bistecchine di pollo ai ferri Prosciutto cotto Prosciutto crudo	Prosciutto cotto Prosciutto cotto/ crescenza Prosciutto cotto macinato Crescenza Formaggini Mozzarella Omogeneizzato di carne
CONTORNI	Contorno macinato Purè di patate Patate lesse Insalata di stagione	Contorno macinato Purè di patate Patate lesse Insalata di stagione
FRUTTA	Frutta cotta Frutta frullata Frutta fresca di stagione Yogurt Succo di frutta	Frutta cotta Frutta frullata Frutta fresca di stagione Yogurt Succo di frutta