



SETTIMANA N.1

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Risotto con zucchine	A Pasta pomodoro e basilco	A Insalata di riso/ Risotto con verdure	A Pasta con funghi	A Risotto ai formaggi	A Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta)	A Panzerotti pomodoro e pesto
	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Merluzzo agli aromi	A Polpette di bovino ai funghi	A Verdure ripiene	A Frittata con formaggio	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo in umido	A Cotoletta di pollo
	B Polpette di bovino	B Tonno in olio d'oliva	B Pollo lesso	B Polpette di bovino	B Manzo lesso	B Formaggio spalmabile	B Tonno in olio d'oliva
	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Carne macinata
	A Barbabietole	A Fagiolini e patate in insalata	A Misto primavera	A Peperonata con patate	A Insalata di pomodori e mais	A Carote al vapore	A Barbabietole
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
		D Yogurt alla frutta	Budino			Dolce	
C E N A	A Pasta e ceci	A Crema di patate con farro	A Tortellini in brodo	A Minestrone con orzo	A Pasta e fagioli borlotti	A Riso integrale e prezzemolo	A Crema di piselli
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Insalata di tacchino	A Pollo agli aromi	A Coppa	A Tonno in olio di oliva	A Arrosto di tacchino	A Filetto di nasello al limone	A Uova strapazzate
	B Salame	B Taleggio DOP	B Prosciutto cotto	B Fontal	B Prosciutto cotto	B Scamorza	B Mortadella
	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Formaggini	C Prosciutto cotto	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Ricotta
	A Coste	A Zucchine	A Erbetto	A Cannellini prezzemolati	A Macedonia di verdure	A Finocchi al forno	A Zucchine
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



SETTIMANA N.2

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Risotto allo zafferano e piselli	A Pasta alla crema di peperoni	A Gnocchi alla romana con crema al Gorgonzola DOP	A Tagliatelle al ragù di manzo	A Risotto ai frutti di mare	A Pasta alle verdure	A Ravioli di magro al burro e salvia
	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Tortino al tonno (in olio d'oliva)	A Pollo al vino bianco	A Melanzane con formaggio filante (alla parmigiana)	A Frittata con porri	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo agli aromi	A Pollo arrosto
	B Polpette di bovino	B Carne in scatola	B Caprino	B Polpette di bovino	B Carne in scatola	B Polpette di bovino	B Tonno in olio d'oliva
	C Caprino	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne macinata
	A Erbette	A Carote al vapore	A Finocchi al forno	A Fagiolini in insalata	A Zucchine trifolate	A Insalata mista	A Patate in insalata
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
			Budino			Dolce	
C E N A	A Passato di verdure con orzo	A Riso integrale e prezzemolo	A Pasta e legumi	A Minestrone con farro	A Crema di carote con crostini	A Zuppa paesana	A Passato di zucchine con pasta
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Insalata di pollo	A Frittata con verdure	A Bresaola della Valtellina IGP	A Caprese	A Prosciutto crudo	A Merluzzo olio evo e limone	A Tacchino freddo alla mediterranea
	B Prosciutto cotto	B Speck	B Prosciutto cotto	B Mortadella	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Gorgonzola DOP
	C Mozzarella	C Ricotta	C Brie	C Prosciutto cotto	C Crescenza	C Ricotta	C Prosciutto cotto
	A Fagioli borlotti	A Insalata di pomodori e mais	A Barbabietole	A Coste	A Piselli in umido	A Insalata di pomodori	A Fagiolini
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Pasta zafferano e speck	A Insalata di riso/ Risotto con verdure	A Risotto al Grana Padano DOP	A Pasta al pomodoro e ricotta	A Risotto agli asparagi	A Pasta alle verdure	A Lasagne alla ligure
	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Lonza al forno	A Filetto di merluzzo gratinato	A Verdure ripiene	A Frittata con formaggio	A Merluzzo al limone	A Hamburger di manzo alla pizzaiola	A Porchetta
	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Carne lessa	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggio spalmabile
	C Pollo lesso	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne lessa
	A Patate con zucchine	A Fagiolini	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Broccoli	A Carote	A Peperoni e patate	A Patate al forno
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
			Budino			Dolce	
C E N A	A Zuppa toscana con farro	A Minestrone con riso integrale	A Crema di piselli con crostini	A Tortellini in brodo	A Passato di verdura con riso integrale	A Minestrone con orzo	A Riso e porri
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Caprese	A Uova strapazzate	A Carne in scatola	A Tonno in olio d'oliva	A Prosciutto cotto	A Pancetta	A Prosciutto cotto
	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Salame	B Asiago	B Speck
	C Brie	C Ricotta	C Formaggini	C Fontal	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Taleggio DOP
	A Erbette	A Insalata di pomodori e mais	A Zucchine trifolate	A Erbette	A Barbabietole	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine)	A Finocchi al forno
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta
	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.



SETTIMANA N.4

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P R A N Z O	A Risotto ai formaggi	A Pasta vongole e piselli	A Pasta alle verdure	A Risotto ai funghi	A Pasta alla norma	A Pasta al tonno in olio di oliva	A Gnocchi al pomodoro
	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
	A Merluzzo con pomodoro e origano	A Bocconcini di tacchino/lonza ai carciofi	A Tortino di melanzane e scamorza	A Frittata con cipolle	A Merluzzo alla livornese	A Pizza Margherita	A Punta di vitello al forno
	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggini	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Carne macinata	B Polpette di bovino	B Caprino
	C Carne macinata	C Polpette di bovino	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne in scatola	C Carne in scatola	C Polpette di bovino
	A Erbette	A Peperonata con patate	A Fagiolini	A Carote e piselli	A Zucchine al forno	A Finocchi al forno	A Misto di verdure primavera
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Tris di verdure	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Frutta fresca	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
				Budino			Dolce
C E N A	A Passato di verdure con farro	A Minestrone con legumi	A Riso e prezzemolo	A Minestrone con orzo	A Tortellini in brodo	A Passato di verdure con orzo	A Crema di carote con riso integrale
	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo	B Pastina in brodo
	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
	A Prosciutto cotto	A Coppa	A Arrosto di tacchino freddo	A Pancetta	A Insalata di tacchino	A Tonno in olio di oliva	A Filetto di merluzzo olio e limone
	B Carne in scatola	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto	B Prosciutto cotto
	C Crescenza	C Ricotta	C Provolone Valpadana DOP	C Caprino	C Taleggio DOP	C Ricotta	C Asiago DOP
	A Zucchine	A Insalata di pomodori	A Erbette	A Patate prezzemolate	A Carote	A Barbabietole	A Fagiolini
	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate	C Purè di patate
	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	B Mousse di frutta	
C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	C Yogurt alla frutta	
D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	D Frutta cotta	

Ogni giorno si fornisce pane con farina 00 e con farina integrale a ridotto contenuto di sodio (1,7 %). Si utilizza sale iodato.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni riportati nel Regolamento CE 1169/2011 allegato II e con sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.