

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.1



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
A	Risotto con zucchine	Pasta pomodoro e basilico	Insalata di riso/ A Risotto con verdure	Pasta con funghi	A Risotto ai formaggi	Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta)	A Panzerotti pomodoro e pesto
B	Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro	B Pasta in bianco	B Pasta in bianco	B Pasta al pomodoro	B Riso 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	Insalata di pesce	A Arrosto di lonza ai funghi	A Porchetta al forno	A Pizza margherita	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo in umido	A Cotoletta di pollo
B	Carne lessa	B Hamburger vegetali	B Carne lessa	B Polpettone ricotta e spinaci	B Carne lessa	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 Ricotta	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 Patate al forno
B	Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cotta	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/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
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	Uova sode	A Salame	A Coppa	A Tonno in olio di oliva	A Arrosto di tacchino	A Filetto di nasello al limone	A Frittata al formaggio
B	Salame	B Taleggio DOP	B Prosciutto cotto	B Formaggio spalmabile	B Mozzarella	B Fontal	B Mortadella
C	Crescenza	C Prosciutto cotto	C Formaggi	C Prosciutto cotto	C Scamorza	C Prosciutto cotto	C Ricotta
A	Coste	A Zucchine	A Erbette	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

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. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si utilizza sale iodato.

Rev.0 dell'29/04/2025

A.S.P. VALSASINO
CURE INTERMEDIE - R.S.A.
San Colombano al Lambro (MI)
Il Direttore Sanitario
Dr. Francesco RIBOLDI

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.2



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
P	A Riso allo zafferano e piselli B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta alla crema di peperoni B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Pasta integrale con crema al Gorgonzola DOP B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Pasta al pomodoro e melanzane B Riso al pomodoro C Pastina in brodo	A Risootto ai frutti di mare B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta alle verdure B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Ravioli di magro al ragù di manzo B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo
R	A Bocconcini di pollo al forno B Tonno in olio d'oliva C Caprino	A Merluzzo con olio evo e prezzemolo B Carne in scatola C Carne macinata	A Pizza al prosciutto cotto B Caprino C Tonno in olio d'oliva	A Frittata con porri B Crocchette vegetali C Carne in scatola	A Pesce gratinato B Formaggio C Polpettone al forno	A Hamburger di manzo agli aromi B Tonno in olio d'oliva C Crescenza	A Pollo arrosto B Uova sode C Carne macinata
A	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Carote al vapore B Verdura cruda C Purè di patate	A Finocchi al forno B Verdura cruda C Purè di patate	A Zucchine trifolate B Verdura cruda C Purè di patate	A Misto di verdure primavera B Verdura cruda C Purè di patate	A Patate al forno B Verdura cruda C Purè di patate	A Patate al forno B Verdura cruda C Purè di patate
N	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Macedonia di frutta B Frutta fresca C Mousse di frutta/ Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta
Z	A Passato di verdure con orzo B Pasta in brodo C Latte	A Riso integrale e prezzemolo B Pasta in brodo C Latte	A Pasta e legumi B Pasta in brodo C Latte	A Minestrone con farro B Pasta in brodo C Latte	A Crema di carote con crostini B Pasta in brodo C Latte	A Zuppa paesana B Pasta in brodo C Latte	A Passato di zucchine con pasta B Pasta in brodo C Latte
O	A Uova sode B Prosciutto cotto C Mozzarella	A Caprino B Speck C Ricotta	A Polpettone ricotta e spinaci B Prosciutto cotto C Brie	A Insalata di tacchino B Mortadella C Pancetta	A Gorgonzola DOP B Salame C Crescenza	A Merluzzo olio evo e limone B Prosciutto cotto C Ricotta	A Mozzarella B Tacchino freddo C Prosciutto cotto
C	A Fagioli borlotti B Verdura cruda C Purè di patate	A Insalata di pomodori e mais B Verdura cotta C Purè di patate	A Barbabietole B Verdura cruda C Purè di patate	A Coste B Verdura cruda C Purè di patate	A Piselli in umido B Verdura cruda C Purè di patate	A Insalata di pomodori e cetrioli B Verdura cotta C Purè di patate	A Fagiolini B Verdura cruda C Purè di patate
E	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta

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.

Rev.0 del 29/04/2025

A.S.P. VALSASINO
CURE INTERMEDIE - R.S.A.
San Colombano al Lambro (VA)
Il Direttore Sanitario
Dr. Francesco RIBOLDI

MENU ESTIVO 2025
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.3



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA
P	A Pasta zafferano e speck B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Insalata di riso/ B Riso con verdure C Pasta al pomodoro	A Riso al Grana Padano B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta al pomodoro e ricotta B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Riso agli asparagi B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta alle verdure B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Crespelle al forno B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo
R	A Frittata al prosciutto cotto e formaggio B Tonno in olio d'oliva C Carne lessa	A Porchetta B Carne in scatola C Formaggi	A Tortino rustico di verdure B Tonno in olio d'oliva C Carne macinata	A Pizza margherita B Carne lessa C Tonno in olio di oliva	A Merluzzo al limone B Hamburger vegetali C Carne macinata	A Hamburger di manzo alla pizzaiola B Tonno in olio d'oliva C Carne in scatola	A Cosciotto al forno B Formaggio spalmabile C Carne lessa
N	A Patate con zucchine B Verdura cruda C Purè di patate	A Fagiolini B Verdura cruda C Purè di patate	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine) B Verdura cruda C Purè di patate	A Broccoli B Verdura cruda C Purè di patate	A Carote B Verdura cruda C Purè di patate	A Peperoni e patate B Verdura cruda C Purè di patate	A Patate e carciofi spadelati B Verdura cruda C Purè di patate
Z	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Macedonia di frutta B Frutta fresca C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta
O							
C	A Zuppa toscana con farro B Pastina in brodo C Latte	A Minestrone con riso integrale B Pastina in brodo C Latte	A Crema di piselli con crostini B Pastina in brodo C Latte	A Tortellini in brodo B Pastina in brodo C Latte	A Passato di verdura con riso integrale B Pastina in brodo C Latte	A Minestrone con orzo B Pastina in brodo C Latte	A Riso e porri B Pastina in brodo C Latte
E	A Salumi misti B Prosciutto cotto C Brie	A Uova sode B Mortadella C Ricotta	A Mozzarella B Prosciutto cotto C Formaggi	A Carne in scatola B Porchetta C Fontal	A Uova sode B Salame C Crescenza	A Pancetta B Taleggio DOP C Prosciutto cotto	A Prosciutto cotto B Speck C Asiago
N	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Patate prezzemolate B Verdura cruda C Purè di patate	A Zucchine trifolate B Verdura cruda C Purè di patate	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Barbabietole B Verdura cruda C Purè di patate	A Tris di verdure (carote, fagiolini, zucchine) B Verdura cruda C Purè di patate	A Finocchi al forno B Verdura cruda C Purè di patate
A	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta D Frutta cotta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta 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. Si richiede di comunicare al personale di Sir Ristorazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Rev.0 del 29/04/2025

A.S.P. VALSASINO
CURE INTERMEDIE - R.S.A.
San Colombano al Lambro (MI)
Il Direttore Sanitario
Dr. Francesco RIBOLDI

MENU ESTIVO 2025

A.S.P. VALSASINO DI SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.4

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
P	A Riso al formaggi B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta vongole e piselli B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Pasta al pesto B Riso al pomodoro C Pastina in brodo	A Gnocchi al pomodoro B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Riso alle melanzane B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo	A Pasta al tonno in olio di oliva B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Lasagne alle verdure B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo
R	A Merluzzo con pomodoro, origano e olive B Tonno in olio d'oliva C Carne macinata	A Frittata con cipolle B Formaggio spalmabile C Carne lessa	A Tortino di melanzane e scamorza B Carne in scatola C Carne macinata	A Tacchino al forno B Tonno in olio d'oliva C Crescenza	A Pizza al prosciutto cotto B Medaglioni vegetali C Carne in scatola	A Polpettone al forno B Tonno in olio di oliva C Carne in scatola	A Punta di vitello al forno B Caprino C Carne macinata
A	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Peperonata con patate B Verdura cruda C Purè di patate	A Fagiolini B Verdura cruda C Purè di patate	A Carote e piselli B Verdura cruda C Purè di patate	A Zucchine al forno B Verdura cruda C Purè di patate	A Finocchi al forno B Verdura cruda C Purè di patate	A Misto di verdure primavera B Verdura cruda C Purè di patate
N	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Macedonia di frutta B Frutta fresca C Mousse di frutta / Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta
O	A Passato di verdure con farro B Pastina in brodo C Latte	A Minestrone con legumi B Pastina in brodo C Latte	A Riso e prezzemolo B Pastina in brodo C Latte	A Minestrone con orzo B Pastina in brodo C Latte	A Tortellini in brodo B Pastina in brodo C Latte	A Passato di verdure con orzo B Pastina in brodo C Latte	A Crema di carote con riso integrale B Pastina in brodo C Latte
C	A Mortadella B Carne in scatola C Crescenza	A Coppa B Prosciutto cotto C Formaggini	A Arrosto di tacchino freddo B Prosciutto cotto C Provolone Valpadana DOP	A Pancetta B Prosciutto cotto C Caprino	A Wurstel al forno B Uova sode C Taleggio DOP	A Mozzarella B Prosciutto cotto C Ricotta	A Arrosto di tacchino freddo B Prosciutto cotto C Asiago DOP
E	A Zucchine B Verdura cruda C Purè di patate	A Insalata di pomodori e mais B Verdura cotta C Purè di patate	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Patate prezzemolate B Verdura cruda C Purè di patate	A Carole B Verdura cruda C Purè di patate	A Barbabietole B Verdura cruda C Purè di patate	A Fagiolini B Verdura cruda C Purè di patate
N	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta	A Frutta fresca B Mousse di frutta C Yogurt alla frutta
A	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.

Rev.0 dell'29/04/2025

A.S.P. VALSASINO
CURE INTERMEDIE - R.S.A.
San Colombano al Lambro (MI)
Il Direttore Sanitario
Dr. Francesco RIBOLDI