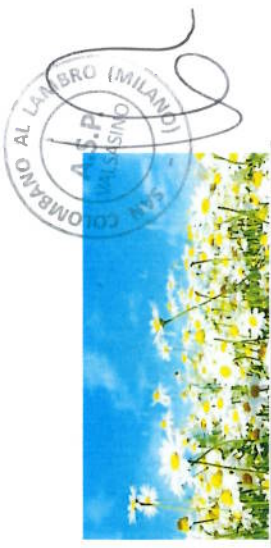


MENU ESTIVO 2026  
A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO

SETTIMANA N.1



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA
	A Riso con zucchini B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta pomodoro e basilico B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Insalata di riso/ Riso con verdure B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo	A Pasta con funghi B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Risootto ai formaggi B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta all'amatriciana (pomodoro+pancetta) B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo	A Gnocchi al pomodoro B Riso in bianco C Pastina in brodo
	A Insalata di pesce B carne lessa C Carne in scatola	A Quick B Hamburger vegetali C Carne macinata	A Porchetta al forno B Carne lessa C Tonno in olio d'oliva	A Pizza margherita B Prosciutto cotto C Carne in scatola	A Pesce gratinato B Carne lessa C Ricotta	A Hamburger di manzo in umido B Formaggio spalmabile C Carne in scatola	A Cotoletta di pollo B Tonno in olio d'oliva C Carne macinata
<b>P</b>	A Coste	A Fagiolini e patate in insalata	A Misto primavera	A Macedonia di verdure	A Peperoni e patate	A Carote al vapore	A Zucchine gratinate
<b>R</b>	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cotta	B Verdura cruda	B Verdura cruda
<b>A</b>	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
<b>N</b>	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
<b>Z</b>	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
<b>O</b>	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 Minestra di pasta e ceci B Pasta in brodo C Latte	A Crema di patate con farro B Pasta in brodo C Latte	A Tortellini in brodo B Pasta in brodo C Latte	A Minestrone con orzo B Pasta in brodo C Latte	A Crema di legumi con crostini B Pasta in brodo C Latte	A Riso integrale e prezzemolo B Pasta in brodo C Latte	A Crema di piselli B Pasta in brodo C Latte
<b>C</b>	A Uova sode	A Salame	A Coppa	A Tonno in olio di oliva	A Arrosto di tacchino	A Uova sode	A Prosciutto cotto
<b>E</b>	B Salame	B Taleggio DOP	B Prosciutto cotto	B Formaggio spalmabile	B Mozzarella	B Fontal	B Montadella
<b>N</b>	C Crescenza	C Prosciutto cotto	C Formaggi	C Prosciutto crudo	C Scamorza	C Prosciutto cotto	C Ricotta
<b>A</b>	A Barbabietole B Verdura cruda C Purè di patate	A Zucchini B Verdura cruda C Purè di patate	A Erbette B Verdura cruda C Purè di patate	A Cannelini prezzemolati B Verdura cruda C Purè di patate	A Pomodori e mais B Verdura cruda C Purè di patate	A Finocchi al forno B Verdura cruda C Purè di patate	A Barbabietole B Verdura cruda C Purè di patate
	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, 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.

**MENU ESTIVO 2026**  
**A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO**

**SETTIMANA N.2**



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>P</b>	A Riso allo zaiferrano e piselli	A Pasta alla crema di peperoni	A Pasta integrale con crema al Gorgonzola DOP	A Pasta al pomodoro e melanzane	A Riso con le cozze	A Pasta alle verdure	A Ravioli di magro al ragù di manzo
<b>R</b>	B Riso in bianco	B Riso in bianco	B Riso in bianco	B Riso al pomodoro	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
<b>A</b>	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo	C Pasta in brodo
<b>N</b>	A Frittata con prosciutto	A Merluzzo con olio evo e prezzemolo	A Piadina prosciutto cotto e formaggio	A Hamburger vegetale	A Pesce gratinato	A Hamburger di manzo agli aromi	A Tacchino al forno
<b>Z</b>	B Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Bastoncini di pesce	B Wurstel	B Formaggio	B Tonno in olio d'oliva	B Uova sode
<b>O</b>	C Caprino	C Carne macinata	C Tonno in olio d'oliva	C Carne in scatola	C Carne macinata	C Crescenza	C Carne macinata
<b>A</b>	A Erbette	A Carote al vapore	A Finocchi al forno	A Fagiolini in insalata	A Zucchine trifolate	A Misto di verdure primavera	A Patate al forno
<b>N</b>	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
<b>Z</b>	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
<b>O</b>	A Frutta fresca	A Macedonia di frutta	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
<b>A</b>	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
<b>N</b>	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
<b>C</b>	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>E</b>	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo	B Pasta in brodo
<b>N</b>	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte	C Latte
<b>A</b>	A Wurstel	A Caprino	A Mozzarella	A Insalata di tacchino	A Gorgonzola DOP	A Bresaola	A Mozzarella
<b>C</b>	B Prosciutto cotto	B Speck	B Prosciutto cotto	B Mortadella	B Salame	B Prosciutto cotto	B Emmenthal
<b>E</b>	C Crescenza	C Ricotta	C Brie	C Caprino	C Prosciutto cotto	C Ricotta	C Prosciutto cotto
<b>N</b>	A Fagioli borlotti	A Insalata di pomodori e mais	A Barbabietole	A Coste	A Piselli e carote	A Insalata di pomodori e cetrioli	A Fagiolini
<b>A</b>	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda	B Verdura cruda
<b>C</b>	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
<b>E</b>	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca	A Frutta fresca
<b>N</b>	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
<b>A</b>	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
<b>C</b>	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.





**MENU ESTIVO 2026**  
**A.S.P. VALSASINO di SAN COLOMBANO**

**SETTIMANA N.3**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
A	Pasta zafferano e speck	Insalata di riso/ Risotto con verdure	Risotto al Grana Padano DOP	Pasta al pomodoro e ricotta	A Risotto alle verdure	Pasta all'aurora (pomodoro e besciamella)	A Crespelle al forno
B	Riso in bianco	Pasta al pomodoro	Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta in bianco	B Riso in bianco	B Pasta al pomodoro
C	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo	C Pastina in brodo
A	Frittata con verdure	A Porchetta	A Gateau rustico al forno	A Pizza margherita	A Merluzzo al limone	A Hamburger di manzo alla pizzaiola	A Cosciotto al forno
B	Tonno in olio d'oliva	B Carne in scatola	B Tonno in olio d'oliva	B Carne lessa	B Hamburger vegetali	B Tonno in olio d'oliva	B Formaggio spalmabile
C	Carne lessa	C Formaggini	C Carne macinata	C Tonno in olio di oliva	C Carne macinata	C Carne in scatola	C Uova sode
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	Fruita 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
A	Zuppa toscana con farro	A Minestrone con riso integrale	A Passato di verdure con orzo	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	Arrosti di tacchino freddo	A Wurstel	A Mozzarella	A Prosciutto cotto	A Uova sode	A Pancetta	A Prosciutto cotto
B	Prosciutto cotto	B Mortadella	B Prosciutto cotto	B salame	B Porchetta	B Taleggio DOP	B Speck
C	Crescenza	C Ricotta	C Formaggini	C Fontal	C Brie	C Prosciutto cotto	C Asiago
A	Erbette	A Patate prezzemolate	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	Fruita 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	Fruita 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
	A Pasta al pesto B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Insalata di riso/Risotto alle verdure B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Pasta al tonno B Riso al pomodoro C Pastina in brodo	A Risotto con zucchini B Pasta in bianco C Pastina in brodo	A Pasta pomodoro e olive B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo	A Risotto al pomodoro B Riso in bianco C Pastina in brodo	A Lasagne alla bolognese B Pasta al pomodoro C Pastina in brodo
P	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 Polpettone al forno B Carne in scatola C Carne macinata	A Pollo ai peperoni B Tonno in olio d'oliva C Crescenza	A Pizza al prosciutto cotto B Carne macinata C Carne in scatola	A Hamburger di manzo B Tonno in olio di oliva C Carne in scatola	A Lombardina di maiale ai funghi B Caprino C Carne macinata
R	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 Mistro di verdure primavera B Verdura cruda C Purè di patate
A	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
C	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
E	A Mortadella B Carne in scatola C Crescenza	A Coppa B Prosciutto cotto C Formaggi	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
N	A Zucchini 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 Carote 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
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, 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.