MATILDE RISTORAZIONE

CUCINA DI SANT’AGATA BOLOGNESE

**RICETTARIO SINTETICO**

**(Elenco degli ingredienti)**

# INDICE PIATTI MENU SCOLASTICO

[PRIMI PIATTI ASCIUTTI 10](#_Toc55558554)

[Insalata di pasta 10](#_Toc55558555)

[Pasta ai ceci 10](#_Toc55558557)

[Pasta al pesto di spinaci 11](#_Toc55558558)

[Pasta al pesto rosso 11](#_Toc55558558)

Pasta al pesto di fagiolini………………………………………………………………………………………..11  
  
[Pasta al pesto genovese 11](#_Toc55558559)

[Pasta al pomodoro e olive 12](#_Toc55558560)

[Pasta al pomodoro e piselli 13](#_Toc55558561)

[Pasta al pomodoro e ricotta 13](#_Toc55558562)

[Pasta al pomodoro e zucchine 14](#_Toc55558563)

[Pasta al pomodoro o al pomodoro e basilico o al pomodoro e verdure 14](#_Toc55558564)

[Pasta al prosciutto cotto e asparagi 14](#_Toc55558565)

[Pasta al prosciutto cotto e piselli 15](#_Toc55558566)

[Pasta al ragù di carne 15](#_Toc55558567)

[Pasta al ragù di pesce 15](#_Toc55558568)

[Pasta al ragù di salsiccia 16](#_Toc55558569)

[Pasta al tonno 16](#_Toc55558570)

[Pasta alle zucchine 16](#_Toc55558571)

[Pasta alla pizzaiola 16](#_Toc55558571)

[Pasta alle erbe aromatiche 17](#_Toc55558572)

[Pasta alle melanzane 18](#_Toc55558573)

[Pasta con olio e parmigiano 18](#_Toc55558574)

[Pasta con salsa verdure e legumi 18](#_Toc55558575)

[Pasta con vellutata al formaggio 19](#_Toc55558576)

[Risotto agli asparagi 19](#_Toc55558577)

[Risotto al ragù di pesce 19](#_Toc55558578)

[Risotto al formaggio 20](#_Toc55558579)

[Risotto alla zucca 20](#_Toc55558580)

[Risotto alle verdure 20](#_Toc55558581)

[Risotto alle zucchine 21](#_Toc55558582)

[Risotto alle zucchine e zafferano 21](#_Toc55558582)

[Risotto allo zafferano 21](#_Toc55558583)

[PRIMI PIATTI IN BRODO 22](#_Toc55558584)

[Crema di carote 22](#_Toc55558585)

[Crema di ceci con pastina o crostini 22](#_Toc55558585)

[Crema di verdure 23](#_Toc55558586)

[Passatelli in Brodo 23](#_Toc55558588)

[Riso o pasta e fagioli 24](#_Toc55558589)

[Zuppa cremosa di piselli con crostini 24](#_Toc55558590)

[Zuppa cremosa di fagioli con cereali 24](#_Toc55558591)

[PIATTI UNICI 25](#_Toc55558592)

[Cous cous con polpettine di carne bianca al pomodoro 25](#_Toc55558593)

[Cous cous con polpettine di pesce al pomodoro 25](#_Toc55558594)

[Pasta all’uovo con ragù pasticciato 26](#_Toc55558595)

[Pasta pasticciata al forno o Lasagne al forno 26](#_Toc55558596)

[Pasta ripiena (Tortelloni/Ravioli) con salsa al burro e oro 27](#_Toc55558597)

[Pizza margherita (Base surgelata) 27](#_Toc55558598)

[Pizza rossa (Base surgelata) con prosciutto cotto 28](#_Toc55558599)

[Pizza margherita (impasto di produzione interna) 28](#_Toc55558600)

[Pizza rossa (impasto di produzione interna) con prosciutto cotto 28](#_Toc55558601)

[Polenta con polpette di manzo al pomodoro 28](#_Toc55558602)

[SECONDI PIATTI 29](#_Toc55558603)

[Arrosto di maiale al rosmarino 29](#_Toc55558604)

[Arrosto di tacchino al rosmarino 29](#_Toc55558605)

[Bastoncini di pesce al forno 30](#_Toc55558606)

[Bastoncini di verdure al forno 30](#_Toc55558606)

[Bresaola all’olio e limone 30](#_Toc55558607)

[Coscette/ anchette di pollo 30](#_Toc55558608)

[Crocchette di legumi 31](#_Toc55558609)

[Crocchette di patate 31](#_Toc55558610)

[Crocchette di verdura 31](#_Toc55558611)

[Filetti di merluzzo al limone 31](#_Toc55558612)

[Filetti di merluzzo agli odori 32](#_Toc55558613)

[Filetti di merluzzo gratinati al forno 32](#_Toc55558614)

[Filetti di platessa gratinati al forno 32](#_Toc55558615)

[Formaggi: 32](#_Toc55558616)

[Frittata al formaggio 32](#_Toc55558617)

[Frittata agli spinaci 33](#_Toc55558618)

[Frittata alle verdure 33](#_Toc55558619)

[Gamberi agli odori 33](#_Toc55558620)

[Hamburger di manzo 33](#_Toc55558621)

[Hamburger di manzo con salsa tomato 34](#_Toc55558622)

[Hamburger di pesce con salsa al limone 34](#_Toc55558623)

[Hamburger di tacchino 34](#_Toc55558624)

[Insalata di mare 34](#_Toc55558625)

[Medaglione di carne bianca 35](#_Toc55558626)

[Medaglione di ricotta al forno 35](#_Toc55558627)

[Polpette di manzo 35](#_Toc55558628)

[Polpette di melanzane 35](#_Toc55558629)

[Polpette di pesce 36](#_Toc55558630)

[Polpette di carne bianca 36](#_Toc55558631)

[Polpettone di carne bianca al forno 36](#_Toc55558632)

[Prosciutto cotto 36](#_Toc55558633)

[Prosciutto crudo 37](#_Toc55558634)

[Salsiccina di carne di maiale al forno 37](#_Toc55558635)

[Scaloppina/Straccetti di pollo al limone 37](#_Toc55558636)

[Scaloppina o straccetti di pollo all’aceto balsamico 37](#_Toc55558637)

[Straccetti di tacchino impanati 37](#_Toc55558638)

[Tonno all’olio d’oliva 38](#_Toc55558639)

[Tortino di patate 38](#_Toc55558640)

[Tortino alle verdure 38](#_Toc55558641)

[Tortino con verdure e legumi 38](#_Toc55558642)

[Uova sode 38](#_Toc55558643)

[CONTORNI 39](#_Toc55558644)

[Broccoli all’olio o Bietoline o Carote o Cavolfiore o Fagiolini o Finocchi o Spinaci o Zucchine 39](#_Toc55558645)

[Carote al prezzemolo 39](#_Toc55558646)

[Carote e piselli al vapore 39](#_Toc55558647)

[Carote julienne 39](#_Toc55558648)

[Finocchi al forno 39](#_Toc55558649)

[Finocchi julienne 40](#_Toc55558650)

[Insalata 40](#_Toc55558651)

[Insalata mista o Verdura cruda di stagione 40](#_Toc55558652)

[Macedonia con verdure e piselli 40](#_Toc55558653)

[Misto di verdure al forno 40](#_Toc55558654)

[Patate al forno 41](#_Toc55558655)

[Patate al prezzemolo 41](#_Toc55558656)

[Pinzimonio 41](#_Toc55558657)

[Piselli al pomodoro 41](#_Toc55558658)

[Piselli con olio 41](#_Toc55558659)

[Purè di patate 42](#_Toc55558660)

[Zucchine alla menta 42](#_Toc55558661)

[Zucchine stufate al forno 42](#_Toc55558662)

[MERENDE 42](#_Toc55558663)

[Torta Margherita 42](#_Toc55558664)

[Torta al limone 42](#_Toc55558665)

[Torta alle carote 43](#_Toc55558666)

[Torta allo yogurt 43](#_Toc55558666)

[Focaccia al forno 43](#_Toc55558667)

[PREPARAZIONI ESCLUSIVAMENTE PER REFEZIONE](#_Toc55558668) [SOCIO-ASSISTENZIALE 43](#_Toc55558669)

# Crespelle ricotta e spinaci surgelati…………………………………………………………………………43

Crespelle ai funghi surgelati*………………….………………………………………………………………43*

Cannelloni ricotta e spinaci surgelati………………………………………………………………………………….44  
  
Polenta al ragù di carne…………………………………………………………………………………………45

[Minestrone di verdure con pastina 43](#_Toc55558670)

[Orecchiette con broccoli 44](#_Toc55558671)

[Passato di verdure con pastina 44](#_Toc55558672)

Crema di patate con pastina……………………………………………………………………………………44

[Pasta al forno (lasagne) 44](#_Toc55558673)

[Pasta al prosciutto 45](#_Toc55558674)

[Pasta al ragù di carne 45](#_Toc55558675)

[Pasta al ragù di salsiccia 45](#_Toc55558676)

[Pasta al salmone 46](#_Toc55558677)

[Pasta all’amatriciana 46](#_Toc55558678)

[Pasta all’arrabbiata 46](#_Toc55558679)

[Pasta con gamberi e zucchine 46](#_Toc55558680)

[Pasta con salsa burro e oro 47](#_Toc55558681)

[Pastina in brodo 47](#_Toc55558682)

[Spaghetti aglio olio peperoncino 47](#_Toc55558683)

[Stracciatella alla Romana con pastina 47](#_Toc55558684)

[Tortellini in brodo 48](#_Toc55558685)

[Zuppa di Cipolle con pastina 48](#_Toc55558686)

Cordon bleu surgelati……………………………………………………………………………………………..48

# Bastoncini manzo e verdure……………………………………………………………………………….….48

[Bastoncini di pesce (gelo) 48](#_Toc55558687)

[Bocconcini di pollo con piselli 49](#_Toc55558688)

[Caprese 49](#_Toc55558689)

[Carne in scatola 49](#_Toc55558690)

[Crocchette pesce (gelo) 49](#_Toc55558691)

[Frittata alle cipolle 50](#_Toc55558692)

[Salsiccia di maiale 50](#_Toc55558693)

Fuselli-anchette di pollo……………………………………………………………………………………… 50  
  
Fettina di carne…………………………………………………………………………………………………... 50

Crocchette di melanzane……………………………………………………………………………………… 50

Crocchette di patate……………………………………………………………………………………………… 50

[Scaloppina ai funghi 50](#_Toc55558694)

[Spiedini di carne 51](#_Toc55558695)

[Tonno cipolla e fagioli 51](#_Toc55558696)

[Cipolle al Forno 51](#_Toc55558697)

[Pomodori gratinati 51](#_Toc55558698)

Rollè di tacchino……………………………………………………………………………………………52

NOTE:

* 1: ingrediente aggiunto al momento della distribuzione
* 2: acqua di cottura in dotazione con la pasta di semola sul refettorio per ulteriore “sgranatura” al momento dello scodellamento
* 3: brodo vegetale (acqua carota cipolla sedano) in dotazione con il riso sul refettorio per ulteriore “sgranatura” al momento dello scodellamento
* nelle ricette sono riportate tra parentesi e in piccolo alcune significative indicazioni di natura merceologica e/o di utilizzo associate ad alcuni ingredienti
* nelle ricette sono tenute separate quando previsto le diverse componenti della preparazione (ad es.: la pasta e la salsa)
* all’occorrenza si utilizzano prodotti congelati e surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere
* i principali metodi di cottura adoperati sono: la **“lessatura”** la cottura **“al forno”** la cottura **“al vapore”** con esclusione dei fritti; l’utilizzo del burro dove previsto avviene soltanto al crudo a fine cottura
* le ricette di cui al presente manuale possono subire variazioni in ragione della stagionalità del gradimento e degli obiettivi nutrizionali concordati con le AUSL di riferimento
* per maggiori informazioni rivolgersi al Servizio Dietetico della cucina di S. Agata (051 6879179)
* Allergeni previsti nella regolamentazione (UE) n.1169/2011

A: Cereali contenenti glutine cioè: grano segale orzo avena farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

B: Crostacei

C: Uova

D: Pesce

E: Arachidi

F: Soia

G: Latte

H: Frutta a guscio

I: Sedano

L: Senape

M: Semi sesamo

N: Anidride solforosa e solfiti

O: Lupini

P: Molluschi

## PRIMI PIATTI ASCIUTTI

## Insalata di pasta

PASTA DI SEMOLA A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

POMODORO ROSSO FRESCO

TONNO ALL’OLIO D’OLIVAD O MOZZARELLINEG

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## Pasta ai ceci

PASTA DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CAROTE

PATATE

SEDANOI

CIPOLLA

CECI SECCHI

PARMIGIANOG

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ROSMARINO

AGLIO

ACQUA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## Pasta al pesto di spinaci

PASTA DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SPINACI

PATATE

GRANA PADANOCG

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

AGLIO

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pesto rosso

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATO DI POMODORO BIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

RICOTTAG

GRANA PADANOCG

BASILICO

AGLIO

ACQUA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pesto di fagiolini

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PINOLI  
OLIO SEMI GIRASOLE   
SALE  
GRANA PADANO  
OLIO EV.   
BASILICO FRESCO   
FAGIOLINI   
SPINACI   
PATATE   
ACQUA

# Pasta al pesto genovese

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

GRANA PADANOCG

BASILICO

PINOLIH

OLIO SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pomodoro e olive

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

CIPOLLA

OLIVE VERDI E NERE (denocciolate a rondelle)

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pomodoro e piselli

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

PISELLI

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BURROG

SALE IODATO

PARMIGIANO REGGIANO1G.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pomodoro e ricotta

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

BASILICO

GRANA PADANOCG

OLIO SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pomodoro e zucchine

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ZUCCHINE

CIPOLLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PARMIGIANOG

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al pomodoro o al pomodoro e basilico o al pomodoro e verdure

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

ACQUA

SEDANOI

CIPOLLA

OLIO SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

BASILICO

SALE IODATO

ZUCCHERO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al prosciutto cotto e asparagi

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

LATTE INTEROG

FARINAA

PARMIGIANOG

OLIO SEMI DI GIRASOLE

ASPARAGI

PROSCIUTTO COTTO

ACQUA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al prosciutto cotto e piselli

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

LATTE INTEROG

FARINAA

GRANA PADANOGC

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PISELLI

PROSCIUTTO COTTO

CIPOLLA

ACQUA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al ragù di carne

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SOTTOFESA MANZO FRESCO

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

SEDANOI

CIPOLLA

OLIO SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al ragù di pesce

PASTA DI SEMOLA²A o PASTA ALL’UOVO2AC

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

SEPPIED

MERLUZZOD

CIPOLLA

FARINAA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# 

# Pasta al ragù di salsiccia bianca

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

LATTE G

FARINAA

GRANA PADANOGC

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

SALSICCIA DI SUINO

CIPOLLA

SALE IODATO

# Pasta al ragù di salsiccia rosso

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SEDANO

PASSATA DI POMODORO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALSICCIA DI SUINO

CIPOLLA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al tonno

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

TONNO ALL’OLIO D’OLIVAD

OLIO SEMI DI GIRASOLE

CIPOLLA

ACCIUGHED

PREZZEMOLO

CAPPERI

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta alla pizzaiola

PASTA DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

CAROTE

CIPOLLA

OLIO DI SEMI GIRASOLE

CAPPERI

ACCIUGHED

ORIGANO

ZUCCHERO

SALE IODATO

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA (a crudo)

PARMIGIANO REGGIANO ¹G.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta alle zucchine

PASTA DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PATATE

ZUCCHINE

CIPOLLA

ACQUA

OLIO SEMI DI GIRASOLE

PARMIGIANO BIOG

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

BURROG (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta alle erbe aromatiche

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

BASILICO

ERBA CIPOLLINA

PREZZEMOLO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AGLIO

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta alle melanzane

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

MELANZANE

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

OLIO SEMI DI GIRASOLE

BASILICO

ZUCCHERO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

SALE IODATO

PARMIGIANO REGGIANO1G.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta con olio e parmigiano

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PARMIGIANO REGGIANO ¹G.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta con salsa verdure e legumi

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

FAGIOLINI

PATATE

PISELLI

ZUCCHINE

CIPOLLA

ACQUA

GRANA PADANOCG

PREZZEMOLO

AGLIO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

BURROG (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta con vellutata al formaggio

PASTA DI SEMOLA²A o PASTA DI SEMOLA INTEGRALE²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

LATTEG

GRANA PADANOCG

FARINAA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto agli asparagi

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PATATE

ASPARAGI

ACQUA

CIPOLLA

GRANA PADANOCG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

BURROG (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Risotto al ragù di pesce

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

ACQUA

SEPPIED

MERLUZZOD

CIPOLLA

FARINAA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto al formaggio

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PATATE

CIPOLLA

ACQUA

GRANA PADANOCG

OLIO SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

BURROG (a crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto alla zucca

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZUCCA

ACQUA

PATATE

CIPOLLA

GRANA PADANOCG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

BURROG (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Risotto alle verdure

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZUCCHINE

PATATE

ACQUA

CIPOLLA

AGLIO

FAGIOLINI

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

GRANA PADANOCG

SALE IODATO

BURROG (a crudo) .

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto alle zucchine

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PATATE

ZUCCHINE

CIPOLLA

ACQUA

OLIO SEMI DI GIRASOLE

GRANA PADANOCG

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

BURROG (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto alle zucchine e zafferano

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZAFFERANO

ZUCCHINE

PATATE

CIPOLLA

ACQUA

GRANA PADANOCG

OLIO SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

BURROG (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Risotto allo zafferano

RISO ³I

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZAFFERANO

PATATE

CIPOLLA

ACQUA

GRANA PADANOCG

OLIO SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

BURROG (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## PRIMI PIATTI IN BRODO

# Crema di carote

ACQUA

CAROTE

PATATE

LATTEG

CIPOLLA

OLIO SEMI DI GIRASOLE

PARMIGIANO REGGIANOG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crema di ceci con pastina o crostini

CROSTINI DI PANE A o PASTINA DI SEMOLA A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

CECI SECCHI

SEDANO

CAROTE BIO

CIPOLLA

PATATE

AGLIO

PREZZEMOLO

GRANA PADANO GRAT.

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crema di verdure

ACQUA

PATATE

ZUCCHINE

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

CIPOLLA

BROCCOLI

CAVOLFIORE

PARMIGIANO REGGIANOG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (a crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Passatelli in brodo vegetale

Impasto passatelli:

UOVA PASTORIZZATEC

PANE GRATTUGIATOA

PARMIGIANO REGGIANOG

SALE IODATO

SUCCO DI LIMONE

Brodo vegetale:

ACQUA

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Passato di fagioli con riso

RISO

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

ACQUA

AGLIO

PREZZEMOLO

PASSATA DI POMODORO

PATATE

FAGIOLI BORLOTTI

SALE IODATO

GRANA PADANO

OLIO SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Zuppa cremosa di piselli con crostini o pastina

CROSTINI DI PANE O PASTINA DI SEMOLA A

ACQUA

PATATE

PISELLI

LATTEG

CIPOLLA

SEDANOI

GRANA PADANOGC

SALE IODATO

OLIO SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Zuppa cremosa di fagioli con cereali

FARRO A o ORZO A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

PATATE

FAGIOLI BORLOTTI GELO

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

AGLIO

PREZZEMOLO

SALE IODATO

GRANA PADANOG

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## PIATTI UNICI

# Cous cous con polpettine di carne bianca al pomodoro

COUS COUS DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

*Polpettine di carne:*

FESA DI TACCHINO

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

LATTEG

PANE GRATTUGIATOA

GRANA PADANOCG

MISTO UOVO PASTORIZZATEC

SALE IODATO

Salsa al pomodoro:

PASSATA DI POMODORO

LATTEG

CIPOLLA

BURROG (a fine cottura)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

ZUCCHERO

BICARBONATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Cous cous con polpettine di pesce al pomodoro

COUS COUS DI SEMOLA ²A

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

*Polpettine di pesce:*

FILETTO DI PLATESSAD SURGELATA

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

MOZZARELLA FILANGERG

MISTO UOVO PASTORIZZATO C

GRANA PADANOCG

LATTEG

FIOCCHI DI PATATAGN

CAROTE

PANE GRATTUGIATOA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA  
AGLIO

PREZZEMOLO

SALE PROFUMATO

*Salsa al pomodoro:*

PASSATA DI POMODORO

LATTEG

CIPOLLA

BURROG (a fine cottura)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

ZUCCHERO

BICARBONATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta all’uovo con ragù pasticciato

PASTA ALL’UOVO AC

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CARNE DI BOVINO ADULTO

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

SEDANOI

CIPOLLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

*Besciamella:*

LATTEG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PARMIGIANO REGGIANOG

FARINAA

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta pasticciata al forno o Lasagne al forno

PASTA DI SEMOLAA o SFOGLIA ALL’UOVOAC

SALE IODATO

*Ragù:*

CARNE DI BOVINO ADULTO

PASSATA DI POMODORO

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

*Besciamella:*

LATTEG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

FARINAA

PARMIGIANO REGGIANOG

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta ripiena (Tortelloni/Ravioli) con salsa al burro e oro

PASTA RIPIENA ALL’UOVOAC (Pasta di semola di grano duroA, uovaC, acqua, ricottaG, spinaci, pangrattatoA, grana padanoCG, prezzemolo, sale)

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

CIPOLLA

CAROTE

SEDANOI

BURROG (a fine cottura)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

ZUCCHERO

ACQUA

PARMIGIANO REGGIANO1G.

# Pizza margherita (Base surgelata)

BASE PIZZA SURGELATAA (farina di grano tenero tipo 0 A, acqua, strutto, sale, lievito, farina di cereali maltati (grano) A, zucchero. Può contenere tracce di latte e soia).

BASE PIZZA SURGELATA ALL’OLIOA (farina di grano tenero tipo 0 A, acqua, olio extra vergine d’oliva, sale, lievito farina di cereali maltati (grano) A, zucchero. Può contenere tracce di latte e soia).

PASSATA DI POMODORO

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

ORIGANO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pizza rossa (Base surgelata) con prosciutto cotto

BASE PIZZA SURGELATAA (farina di grano tenero tipo 0 A, acqua, strutto, sale, lievito, farina di cereali maltati (grano) A, zucchero. Può contenere tracce di latte e soia).

BASE PIZZA SURGELATA ALL’OLIOA (farina di grano tenero tipo 0 A, acqua, olio extra vergine d’oliva, sale, lievito farina di cereali maltati (grano) A, zucchero. Può contenere tracce di latte e soia).

PASSATA DI POMODORO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

ORIGANO

PROSCIUTTO COTTO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pizza margherita (impasto di produzione interna)

FARINAA

ACQUA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

LIEVITO DI BIRRA

SALE

ZUCCHERO.

PASSATA DI POMODORO

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

SALE IODATO

ORIGANO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pizza rossa (impasto di produzione interna) con prosciutto cotto

FARINAA

ACQUA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

LIEVITO DI BIRRA

SALE

ZUCCHERO.

PASSATA DI POMODORO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

ORIGANO

PROSCIUTTO COTTO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polenta con polpette di manzo al pomodoro

FARINA DI MAIS ²

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

*Polpettine di manzo:*

CARNE DI BOVINO ADULTO

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

GRANA PADANOCG

CAROTE

PANE GRATTUGIATOA

ACQUA

SALE IODATO

*Salsa al pomodoro:*

PASSATA DI POMODORO

LATTEG

CIPOLLA

BURROG (a fine cottura)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

ZUCCHERO

BICARBONATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## SECONDI PIATTI

# Arrosto di maiale al rosmarino

LOMBO DI MAIALE SENZ’OSSO

FARINAA

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

ROSMARINO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Arrosto di tacchino al rosmarino

FESA DI TACCHINO

FARINAA

CAROTE

CIPOLLA

SEDANOI

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ROSMARINO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Bastoncini di pesce al forno

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

GRANA PADANOCG

LATTEG

FIOCCHI DI PATATAGN

FARINA DI MAIS

CAROTE

PANE GRATTUGIATOA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

AGLIO

PREZZEMOLO

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Bastoncini di verdure al forno

CAROTE

BROCCOLI

PATATE

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

GRANA PADANOCG

FONTINAG

LATTEG

PANE GRATTUGIATOA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Bresaola all’olio e limone

BRESAOLA DI MANZO

LIMONE e/o SUCCO DI LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Coscette/ anchette di pollo

COSCE DI POLLO

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crocchette di legumi

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

LEGUMI (CECI/FAGIOLI BORLOTTI/LENTICCHIE)

GRANA PADANOCG

PATATE

PANE GRATTUGIATOA

AGLIO

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

ROSMARINO

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crocchette di patate

PATATE

PANE GRATTUGIATOA

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

FORMAGGIO EMMENTHALG

GRANA PADANOCG

LATTEG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crocchette di verdura

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

PATATE

BIETOLE

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

GRANA PADANOCG

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

FONTINAG

PANE GRATTUGIATOA

LATTEG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Filetti di merluzzo al limone

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

LIMONE SCORZA

SUCCO DI LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Filetti di merluzzo agli odori

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

PREZZEMOLO

AGLIO

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Filetti di merluzzo gratinati al forno

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

PANE GRATTUGIATOA

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

PREZZEMOLO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Filetti di platessa gratinati al forno

FILETTO DI PLATESSAD SURGELATO

PANE GRATTUGIATOA

FARINA DI MAIS

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

PREZZEMOLO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Formaggi:

CACIOTTAG

CASATELLAG

GRANA PADANOCG

MOZZARELLAG

PARMIGIANO REGGIANOG

STRACCHINOG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Frittata al formaggio

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

GRANA PADANOCG

LATTEG

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Frittata agli spinaci

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

SPINACI

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

GRANA PADANOCG

LATTEG

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Frittata alle verdure

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

GRANA PADANOCG

LATTEG

CAROTE

PATATE

ZUCCHINE

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Gamberi agli odori

GAMBERI SURGELATIB

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

PREZZEMOLO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Hamburger di manzo

CARNE DI BOVINO ADULTO

PANE GRATTUGIATOA

ACQUA

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Hamburger di manzo con salsa tomato

*Medaglione di carne:*

CARNE DI BOVINO ADULTO

PANE GRATTUGIATOA

ACQUA

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

*Salsa tomato:*

PASSATA DI POMODORO

CIPOLLA

ZUCCHERO

ACETON

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Hamburger di pesce con salsa al limone

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

CAROTE

PANE GRATTUGIATOA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

AGLIO

PREZZEMOLO

SEDANOI

CIPOLLA

LIMONE (SUCCO E SCORZA)

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Hamburger di tacchino

FESA TACCHINO

PANE GRATTUGIATOA

ACQUA

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (A CRUDO)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Insalata di mare

POLIPO E SEPPIA SURGELATIP

PATATE

POMODORINI

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Medaglione di carne bianca

CARNE DI POLLO E/O CARNE DI TACCHINO

PANE GRATTUGIATOA

ACQUA

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Medaglione di ricotta al forno

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

PANE GRATTUGIATOA

GRANA PADANOCG

CAROTE

ZUCCHINE

FONTINAG

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polpette di manzo

SOTTOFESA DI MANZO

GRANA PADANOCG

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

PANE GRATTUGIATOA

CAROTE

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polpette di melanzane

MELANZANE

UOVOC

GRANA PADANOCG

PATATE

PANE GRATTUGIATOA

AGLIO

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

BASILICO

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

SALE

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polpette di pesce

FILETTO DI PLATESSAD SURGELATA

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

MOZZARELLA FRESCA DI LATTE VACCINOG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

GRANA PADANOCG

LATTEG

FIOCCHI DI PATATAGN

CAROTE

PANE GRATTUGIATOA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

AGLIO

PREZZEMOLO

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polpette di carne bianca

FESA DI TACCHINO e/o PETTO DI POLLO

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

PANE GRATTUGIATOA

GRANA PADANOCG

LATTEG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Polpettone di carne bianca al forno

FESA DI TACCHINO

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

PANE GRATTUGIATOA

GRANA PADANOCG

LATTEG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

SALE IODATO.

ACQUA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Prosciutto cotto

PROSCIUTTO COTTO (senza polifosfati)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Prosciutto crudo

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# [Salsiccina di carne di maiale al forno](#salsiccia_maiale)

CARNE DI SUINO

ACQUA

SALE

AROMI

DESTROSIO

ACIDO ASCORBICO

SACCAROSIO

ACETATO DI SODIO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Scaloppina/Straccetti di pollo al limone

PETTO DI POLLO

LIMONE FRESCO

FARINAA

SALE ODORI (sale marino rosmarino aglio salvia pepe)

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

BRODO VEGETALE (acqua carota cipolla sedanoI).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Scaloppina o straccetti di pollo all’aceto balsamico

PETTO DI POLLO

ACETO BALSAMICON

FARINAA

SALE IODATO

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BRODO VEGETALE (acqua, carota ,cipolla, sedanoI).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Straccetti di tacchino impanati

PETTO DI TACCHINO A FETTE

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

PANE GRATTUGIATOA

FARINA MAIS

AGLIO

PREZZEMOLO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tonno all’olio d’oliva

TONNO ALL’OLIO D’OLIVAD

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tortino di patate

PATATE

LATTEG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

EDAMERG

GRANA PADANOCG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tortino alle verdure

PATATE

CAROTE

LATTEG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

EDAMERG

GRANA PADANOCG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tortino con verdure e legumi

PATATE

CAROTE

PISELLI

LATTEG

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

EDAMERG

GRANA PADANOCG

SALE IODATO.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## Uova sode

UOVA SODE C

SALAMOIA (ACQUA, SALE, ACIDO CITRICO, SORBATO DI POTASSIO)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## CONTORNI

# Broccoli all’olio o Bietoline o Carote o Cavolfiore o Fagiolini o Finocchi o Spinaci o Zucchine

BROCCOLI o

BIETOLINE o

CAROTE o

CAVOLFIORE o

FINOCCHI o

FAGIOLINI o

SPINACI o

ZUCCHINE

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Carote al prezzemolo

CAROTE

PREZZEMOLO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Carote e piselli al vapore

CAROTE

PISELLI

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Carote julienne

CAROTE

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Finocchi al forno

FINOCCHI

BURROG

SALE IODATO

GRANA PADANOCG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Finocchi julienne

FINOCCHI

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Insalata

INSALATA VERDE FRESCA (tipo Romana Gentilina ecc.)

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Insalata mista o Verdura cruda di stagione

INSALATA VERDE FRESCA (tipo Romana Gentilina ecc.) e/o

CAROTE e/o CAVOLO CAPPUCCIO e/o CAVOLO ROSSO e/o FINOCCHI e/o POMODORI e/o RADICCHIO ROSSO e/o RADICCHIO VARIEGATO e/o ZUCCHINE e/o MAIS e/o FAGIOLI CANNELLINI

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA .

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Macedonia con verdure e piselli

PATATE

CAROTE

PISELLI

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Misto di verdure al forno

PATATE

PEPERONI

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

ROSMARINO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Patate al forno

PATATE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

ROSMARINO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Patate al prezzemolo

PATATE

PREZZEMOLO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pinzimonio

Estate:

POMODORINI

CAROTE

CETRIOLI

Inverno:

FINOCCHI

CAROTE

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Piselli al pomodoro

PISELLI

PASSATA DI POMODORO

LATTEG

CIPOLLA

BURROG (a fine cottura)

SALE IODATO

BICARBONATO

ZUCCHERO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Piselli con olio

PISELLI

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Purè di patate

FIOCCHI DI PATATEGN

LATTEG

SALE IODATO

GRANA PADANO CG

BURRO G (a fine cottura)

ACQUA.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Zucchine alla menta

ZUCCHINE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

MENTA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Zucchine stufate al forno

ZUCCHINE

SALE IODATO

GRANA PADANOCG

BURRO G (a fine cottura).

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## MERENDE

# Torta Margherita

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

FARINAA

BURRO G

ZUCCHERO

LIEVITO

LATTE G.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Torta al limone

FARINAA

ZUCCHERO

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

YOGURT G

LIMONE (SUCCO E SCORZA)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Torta alle carote

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

CAROTE

ZUCCHERO

LIEVITO

BURROG

FARINAA

LATTEG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Torta allo yogurt

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZUCCHERO

LIEVITO

FARINAA

YOGURT G

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Focaccia al forno

FARINAA

ACQUA

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

ZUCCHERO

LIEVITO DI BIRRA.

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

## PREPARAZIONI ESCLUSIVAMENTE PER REFEZIONE

## SOCIO-ASSISTENZIALE

# Crespelle ricotta e spinaci surgelate

# RICOTTA (25%) (siero di latte, latte, crema di latte, sale, correttore di acidità acido citrico)

# LATTE SCREMATO REIDRATATO

# FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

# UOVA 12%

# SPINACI 7%

# FORMAGGIO GRATTUGIATO (lisozima: proteina naturale dell'uovo)

# FECOLA DI PATATE

# SALE

# OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

# NOCE MOSCATA

# Crespelle ai funghi surgelate

FUNGHI TRIFOLATI 15% (champignon, gelone, pinarolo, porcino)  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
SALE  
ZUCCHERO  
PREZZEMOLO  
AGLIO  
CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO  
UOVA 12%,  
FORMAGGI (PASTA FILATA)  
RICOTTA (siero di latte, latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico)  
FECOLA DI PATATE  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
PREZZEMOLO  
SALE  
NOCE MOSCATA

**Cannelloni ricotta e spinaci surgelati**

INGREDIENTI RIPIENO:  
RICOTTA (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico)  
SPINACI  
PANGRATTATO (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di frumento maltato)  
GRANA PADANO DOP (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)  
SALE

INGREDIENTI PASTA ALL'UOVO PRECOTTA:   
PASTA ALL'UOVO (semola di grano duro, uova 18,5%, acqua)  
ACQUA

# Polenta al ragù di carne

# ACQUA

# FARINA

# OLIO extra v

# SALE

CARNE DI BOVINO ADULTO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CAROTE  
CIPOLLA  
SEDANOI  
PASSATA DI POMODORO

VINO BIANCON  
SALE IODATO

# Minestrone di verdure con pastina

PASTINA DI SEMOLAA

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

MINESTRONE SURGELATO (mix di verdure e legumi preparati es: patate, pomodori, fagiolini piselli, carote, fagioli borlotti, zucchine, verza, porro, prezzemolo)

CIPOLLA  
PASSATA DI POMODORO

SALE IODATO

BRODO IN PASTA (sale marino, fioretto di mais, grasso vegetale di palma idrogenato, glutammato monosodico, estratto di carne, cipolla, aglio, carota, prezzemolo, curcuma)

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Orecchiette con broccoli

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BROCCOLI  
OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA  
AGLIO  
PREZZEMOLO  
SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Passato di verdure con pastina

PASTINA DI SEMOLAA

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

MINESTRONE SURGELATO (mix di verdure e legumi preparati es: patate, pomodori, fagiolini piselli, carote, fagioli borlotti, zucchine, verza, porro, prezzemolo)

CIPOLLA  
PASSATA DI POMODORO

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

GRANA PADANOCG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crema di patate con pastina

PASTINA DI SEMOLAA

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PREZZEMOLO

SALE

CIPOLLA

PATATE

LATTE

BURRO

OLIO EX /SEMI

FORMA

ACQUA

# Pasta al forno (lasagne)

LASAGNE CON PASTA ALL’UOVOAC, RAGÙ E BESCIAMELLA AG (SURGELATE)

PASTA FRESCA ALL’UOVO 18% (semola di grano duroA , acqu, uovaC 15%)

RAGU’ 50% (pomodoro 50%, carne bovina 35%, olio di semi di girasole, cipolle, sale, carote, amido di mais, olio extravergine di oliva, sedanoI, zucchero, aglio, estratto di rosmarino)

BESCIAMELLA 31% (latte intero reidratatoG , farina di grano teneroA tipo 00, olio di semi di girasole, burroG , sale noce moscata)

FORMAGGIO GRANA PADANOCG 1% (latteG , sale, caglio, conservante: lisozima d’uovaC)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al prosciutto

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PROSCIUTTO COTTO (senza polifosfati)

CIPOLLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PANNAG

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al ragù di carne

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CARNE DI BOVINO ADULTO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CAROTE  
CIPOLLA  
SEDANOI  
PASSATA DI POMODORO

VINO BIANCON  
SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al ragù di salsiccia

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASTA DI SALSICCIA: (Carne di suino, acqua, sale, aromi, destrosio, antiossidante, saccarosio, correttore di acidità. Può contenere tracce di glutine, latte, uova, soia, senape)

PASSATA DI POMODORO  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CAROTE  
CIPOLLA  
SEDANOI  
VINO BIANCON  
SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta al salmone

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALMONED

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

AGLIO

PANNAG E/O LATTEG, FARINAA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta all’amatriciana

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

PANCETTA DI SUINO

CIPOLLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

VINON

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta all’arrabbiata

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CIPOLLA

AGLIO

PREZZEMOLO

PEPERONCINO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta con gamberi e zucchine

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ZUCCHINE

GAMBERETTIB

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AGLIO

PREZZEMOLO

PANNAG E/O LATTEG , FARINAA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pasta con salsa burro e oro

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

PASSATA DI POMODORO

CIPOLLA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

BURROG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pastina in brodo

PASTINA DI SEMOLA A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BRODO IN PASTA (sale marino, fioretto di mais, grasso vegetale di palma idrogenato, glutammato monosodico, estratto di carne, cipolla, aglio, carota, prezzemolo, curcuma)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Spaghetti aglio olio peperoncino

PASTA DI SEMOLA²A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

PEPERONCINO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Stracciatella alla Romana con pastina

PASTINA DI SEMOLA A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

UOVA PASTORIZZATE C

GRANA PADANOCG

BRODO IN PASTA (sale marino, fioretto di mais, grasso vegetale di palma idrogenato, glutammato monosodico, estratto di carne, cipolla, aglio, carota, prezzemolo, curcuma)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tortellini in brodo

PASTA FRESCA ALL’UOVO RIPIENA (es: *tortellini*ACGI: ingredienti pasta: semola di grano duroA, uovaC. Ripieno: mortadella, pan grattato di farina di grano teneroA, carni di tacchino e suino, parmigiano reggianoG, uovaC estratto di brodo, sedanoI, olio di girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BRODO:

ACQUA

CARNE DI POLLO O DI MANZOSEDANOI

CAROTE

CIPOLLA

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Zuppa di Cipolle con pastina

PASTINA DI SEMOLA A

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ACQUA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA  
SALE IODATO  
CIPOLLE  
PATATE  
BURROG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Cordon bleu surgelati CARNE DI POLLO SEPARATA MECCANICAMENTE ACQUA PANGRATTATO (farina di frumento, sale, lievito di birra, curcuma, estratti di spezie: paprica, curcuma) OLIO DI GIRASOLE COTTO DI TACCHINO (carne di tacchino 73 %, acqua, amido di patate, sale, aromi,

# ADDENSANTE: carragenina; destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; zucchero, conservante: nitrito di sodio) CARNE DI POLLO

# FORMAGGIO (latte, sale, fermenti lattici, caglio) farina di frumento, farina di mais, fibra di pisello, amido di pisello, amido di frumento, amido di patata, burro, proteine del latte, glutine di frumento, sale, semola di grano duro, albume di uovo in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; aromi, antiossidante: ascorbato di sodio; esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; sali di fusione: citrato trisodico; conservante: nitrito di sodio

# Bastoncini manzo e verdure

# MANZO BIO

# PANE GRATTUGIATO BIO

# LATTE BIO

# SALE

# PATATE BIO

# ZUCCHINE BIO

# CAROTE BIO

# EDAMER/mozzarella bio

# UOVA BIO

# AGLIO BIO

# PREZZEMOLO BIO

# OLIO EXTRA BIO

# olio e. v. (a crudo su prodotto fin. cotto in conf.)

# Bastoncini di pesce (gelo)

MERLUZZO NORDICOD

FARINA DI FRUMENTOA

OLIO VEGETALE

ACQUA

SALE

E451

LIEVITO

SPEZIE (paprika, timo, maggiorana, pepe)

CIPOLLA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Bocconcini di pollo con piselli

CARNE DI POLLO

PISELLI

CIPOLLA

SALE IODATO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

FARINAA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Caprese

POMODORI

MOZZARELLAG

SALE

ORIGANO  
OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA (al crudo)

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Carne in scatola

BRODO (ACQUA SALE AROMI)

CARNE BOVINA COTTA 35% EQUIVALENTE A 49 GR/63GR/98GR/150 GR. di CARNE CRUDA MAGRA)

MIELE

GELIFICANTE: AGAR-AGAR

MARSALA

ADDENSANTE: FARINA DI SEMI DI CARRUBE ESALTATORE DI SAPIDITA’: GLUTAMMATO MONOSODICO CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Crocchette pesce (gelo)

FILETTO DI MERLUZZOD SURGELATO

FARINA DI FRUMENTO A

OLIO VEGETALE

ACQUA

PANGRATTATOA

SEMOLINO DI RISO

AMIDO DI MAIS

LIEVITO IN POLVERE (difosfati e carbonati di sodio, amido di frumento A)

SENAPE (acqua, semi di senape L, aceto di brandy, sale, spezie)

ZUCCHERO

AMIDO DI FRUMENTO A

SALE

SIERO DI LATTE IN POLVEREG

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Frittata alle cipolle

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE C

CIPOLLA

GRANA PADANOCG  
LATTEG

RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINOG

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

SALE IODATO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

**Hamburger di manzo (gelo)**

CARNE BOVINO

ACQUA

AMIDO

SALE

AROMA NATURALE

FIBRA VEGETALE

ANTIOSSIDANTE: acido ascorbico

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Salsiccia di maiale

CARNE DI SUINO

ACQUA

SALE

AROMI

DESTROSIO

AROMA NATURALE

PEPE BIANCO IN POLVERE

AGLIO DISIDRATATTO

ACIDO ASCORBICO

SACCAROSIO

ACETATO DI SODIO

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# 

# Fuselli-anchette di pollo

# FUSELLI-ANCHETTE POLLO

# SALE IODATO FINO

# Fettina di carne

CARNE DI POLLO O MAIALE  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SALE  
ODORI

# Crocchette di melanzane

# MELANZANE

# GRANA GRATT

# PATATE COTTE

# PÀNUSE AGLIO, OLIO E.V.O, BASILICO

# RICOTTA

# UOVO

# SALE

# Crocchette di patate

PATATE  
PANE GRATUGIATO  
EMMENTAL  
MISTO UOVO  
SALE   
GRANA PADANO  
LATTE U.H.T

# Scaloppina ai funghi

PETTO DI POLLO

FARINAA

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

PREZZEMOLO

AGLIO

FUNGHI

BURRO G

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Spiedini di carne

SALSICCIA 43%(carne di pollo 35%, carne di suino 28%, acqua, carne di tacchino 10%, sale iodato, aromi naturali, destrosio, fibre vegetali, pepe, rosmarino, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio, budello edibile, alginato di sodio)

CARNE DI TACCHINO 36%

PEPERONI 11%

PANCETTA DI SUINO%

Tracce di cereali contenenti glutine, latte, uovo

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Tonno cipolla e fagioli

TONNO ALL’OLIO D’OLIVAD

FAGIOLI CANNELLINI E/O BORLOTTI

CIPOLLA

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Cipolle al Forno

CIPOLLE  
PANE GRATTUGIATOA  
GRANA PADANO CG  
PREZZEMOLO  
AGLIO

SALE ODORI (sale marino, rosmarino, aglio, salvia, pepe)

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Pomodori gratinati

POMODORI

PANE GRATTUGIATOA

GRANA PADANO CG

PREZZEMOLO

AGLIO

VINO BIANCO

OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

[torna all’indice generale](#_INDICE_PIATTI_MENU)

# Rollè di tacchino surgelato

FESA DI TACCHINO

ACQUA

AMIDO DI PATATA

SALE

DESTROSIO

CORRETTORE DI ACIDITA’

AROMI NATURALI

GELIFICANTE

ANTIOSSIDANTE

CONSERVANTE