

FABBISOGNI E DIETE STANDARD MENU' 2019/2020
CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO
DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

VITTO COMUNE E DIETE STANDARD	INDICAZIONI	CARATTERISTICHE
DIETA IPOCALORICA 1500 kcal	Per ospiti che hanno necessità di apporti energetici contenuti	Non sono previsti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), pertanto può essere utilizzata da ospiti con diabete mellito compensato, ipercolesterolemia, obesità. Se non viene aggiunto sale durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ipertesi e cardiopatici. Non è previsto l'uso di vino e/o alcolici.
DIETA STANDARD PER OSPITI DI SESSO FEMMINILE 1800 kcal	Per Ospiti di sesso Femminile in buono stato di salute	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con diabete mellito compensato, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa e cardiopatie.
DIETA STANDARD PER OSPITI DI SESSO MASCHILE 2000 kcal	Per Ospiti di sesso Maschile in buono stato di salute	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con diabete mellito compensato, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa e cardiopatie
DIETA IPERCALORICA 2500 kcal	Per Ospiti che necessitano di apporti calorici superiori oppure per ospiti che praticano attività fisica e sono normopeso.	Se non vengono aggiunti zuccheri semplici (saccarosio e dolci), vino e sale, durante la preparazione delle pietanze, può essere utilizzabile anche da ospiti con diabete mellito compensato, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa e cardiopatie
DIETA DISFAGIA	Per Ospiti con iniziali difficoltà deglutorie (disfagia lieve) vengono utilizzati alimenti a consistenza modificata, che possano essere facilmente consumati.	Per gli ospiti con disfagia lieve, si potrà prevedere di frullare finemente od omogeneizzare gli alimenti ed una eventuale integrazione calorico proteica e/o aggiunta di addensanti, secondo prescrizione del medico e valutazione logopedica.

DIETA IPOCALORICA

COLAZIONE	The q.b. Dolcificante 1-2 g Fette biscottate 20-30 g
SPUNTINO	Yogurt magro 125 g
PRANZO	Primo piatto ½ porzione 40 g (condito con sugo di pomodoro o verdura) Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno (cotto con metodi semplici) Contorno di verdura 200 g (solo verdura, non legumi, non patate) Olio extravergine di oliva 10 g Pane comune/integrale 50 g Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
SPUNTINO	Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
CENA	Minestra 1 porzione 30 g (solo minestra di verdura o in brodo vegetale, no minestre di legumi o tuberi) Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno (cotto con metodi semplici) Contorno di verdura 200 g (solo verdura, non legumi, non patate) Olio extravergine di oliva 10 g Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)

DIETA STANDARD PER OSPITI DI SESSO FEMMINILE

COLAZIONE	Latte parz. scremato 150 ml Fette biscottate 20-30 g (oppure biscotti secchi) Marmellata/miele 20 g (oppure zucchero 5-10 g)
SPUNTINO	Yogurt 125 g (oppure frutta fresca 150 g)
PRANZO	Primo piatto del giorno 80 g Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Olio extravergine di oliva 15 g Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
SPUNTINO	Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
CENA	Minestra del giorno 30 g Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g) Olio extravergine di oliva 15 g Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)

DIETA STANDARD PER OSPITI DI SESSO MASCHILE

COLAZIONE	Latte parz. scremato 150 ml Fette biscottate 20-30 g (oppure biscotti secchi) Marmellata/miele 20 g (oppure zucchero 5-10 g)
SPUNTINO	Yogurt 125 g (oppure frutta fresca 150 g)
PRANZO	Primo piatto del giorno 80 g Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Olio extravergine di oliva 15 g Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g) Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
SPUNTINO	Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
CENA	Minestra del giorno 30 g Parmigiano/grana 5 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Olio extravergine di oliva 15 g Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g) Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)

DIETA IPERCALORICA

COLAZIONE	Latte intero 100 ml Fette biscottate 20-30 g (oppure biscotti secchi) Burro 10 g Marmellata/miele 20 g (oppure zucchero 5-10 g)
SPUNTINO	Yogurt intero 125 g (oppure frutta fresca 150 g)
PRANZO	Primo piatto del giorno 80 g Parmigiano/grana 10 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Olio extravergine di oliva 20 g Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g) Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
SPUNTINO	Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g)
CENA	Minestra del giorno 30 g Parmigiano/grana 10 g Secondo del giorno Contorno di verdura 200 g Olio extravergine di oliva 20 g Pane comune/integrale 50 g (oppure pan biscotto o crackers 30 g) Frutta fresca 150 g (oppure mousse di frutta 100 g)
SPUNTINO	Latte intero 100 ml Fette biscottate 20-30 g (oppure biscotti secchi)

Se per colazione non viene consumato il burro a colazione, può essere fornito del pane con l'olio extravergine di oliva nel pomeriggio.

DIETA DISFAGIA

COLAZIONE	Latte intero 100 ml Biscotti per l'infanzia 20-30 g (oppure biscotto granulare) Zucchero 5 g
SPUNTINO	Yogurt intero 125 g (oppure budino 125 g)
PRANZO	Primo piatto del giorno frullato 80 g Secondo del giorno frullato Verdura frullata/pur� 150-200 g Olio extravergine di oliva 20 g Mousse di frutta 100 g (oppure mela cotta 150 g)
SPUNTINO	Mousse di frutta 100 g (oppure mela cotta 150 g)
CENA	Minestra del giorno frullata 30 g Secondo del giorno frullato Verdura frullata/pur� 150-200 g Olio extravergine di oliva 20 g Mousse di frutta 100 g (oppure mela cotta 150 g)

Bibliografia

1. Ministero della Salute, *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale*, 2011
2. Regione Veneto, *Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere*, 2013
3. Regione Veneto, *Ricettario per le case di riposo e gli ospedali*, 2012
4. Societ  Italiana di Nutrizione Umana (SINU), *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN)*, IV Revisione, SICS, 2014

Sitografia

1. <http://www.bda-ieo.it/> - Banca dati Dati di composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia
2. http://www.sinu.it/public/20141111_LARN_Porzioni.pdf - Standard quantitativi delle porzioni, allegato dei *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN)* 2014
3. <http://www.venetonutrizione.it/> - Portale a cura di un gruppo di ricerca su nutrizione e stile di vita, formato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Veneto

MENÙ' AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PAPPARDELLE AL RAGU' D'ANATRA - PASTA AL RAGU' D'ANATRA - PAPPARDELLE AL RAGU' FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ZUCCHINE E GORGONZOLA - PASTA ALLE ZUCCHINE - PASTA ZUCCHINE E GORGONZOLA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ORZOTTO ZUCCA E FUNGHI - PASTA ZUCCA E FUNGHI - PASTA ZUCCA E FUNGHI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE INVERNALI - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SPAGHETTI ALLO SCOGLIO - SPAGHETTI AGLIO E OLIO - SPAGHETTI ALLO SCOGLIO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO AL RADICCHIO - PASTA AL POMODORO - CREMA DI RISO 	<ul style="list-style-type: none"> - TORTELLINI IN BRODO - TORTELLINI AL POMODORO - TORTELLINI IN BRODO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA AGLI ASPARAGI - UOVA SODE - FRITTATA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PETTO DI POLLO AL VINO BIANCO - PETTO DI POLLO DORATO AL ROSMARINO - PETTO DI POLLO AL VINO BIANCO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SAN PIETRO AL FORNO - TRANCIO DI PERSICO IN UMIDO - SAN PIETRO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - COSCETTE DI POLLO AL FORNO - BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL FORNO - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MERLUZZO/PLATESSA GRATINATA AL FORNO - TROTA AL FORNO - PLATESSA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INVOLTINO DI TACCHINO CON VERZA E P.COTTO - P. CRUDO - P.COTTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROSTO DI VITELLO - FARAONA LESSA - VITELLO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - CAVOLINI DI BRUXELLES AL VAPORE - VERDURE INVERNALI FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ERBETTE SALTATE - ZUCCHINE AL FORNO - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI AL FORNO - CAVOLFIORE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - VERDURE INVERNALI FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI AL VAPORE - INDIVIA AL FORNO - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCA AL FORNO - BIETA SALTATA - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FUNGHI TRIFOLATI - PATATE AL FORNO - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

I SETTIMANA CENA

I SETTIMANA CENA

MENÙ AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTÀ MURATA DI MONTAGNANA

I I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - FETTUCCINE VERDI AL RAGU' D'ANATRA - PASTA AL RAGU' D'ANATRA - FETTUCCINEVERDI ALL'ANATRA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISI E BISI - RISO AL POMODORO - CREMA DI RISO E PISELLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - LINGUINE AL CAVOLO NERO - LINGUINE AL POMODORO - LINGUINE AL CAVOLO NERO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - GNOCCHI ALLA CREMA DI CARCIOFI E PROSCIUTTO - PASTA AI CARCIOFI -PASTA AI CARCIOFI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE VONGOLE - PATA AGLIO E OLIO - PASTA ALLE VONGOLE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> -PASTA INTEGRALE PROSCIUTTO E PISELLI - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA PROSCIUTTO E PISELLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ALLA PESCATORA - RISO AL POMODORO - RISOTTO ALLA PESCATORA FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO - UOVA SODE - FRITTATA COTTO E FROMAGGIO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FUSI DI POLLO ALLA CACCIATORA - POLLO ARROSTO - POLLO LESSO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TONNO AL FORNO - TRANCIO SALMONE AGLI AGRUMI - CREMA DI SALMONE 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI LENTICCHIE AL FORNO - POLPETTONE DI VERDURA -LENTICCHIE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FRITTURA DI PESCE /MERLUZZO GRATINATO AL FORNO - POLPETTE DI PESCE AL FORNO - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - BOCCONCINI DI TACCHINO CROCCANTI AL FORNO - ARROSTO DI TACCHINO - ARROSTO DI TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SEPIE IN UMIDO - TORTINO DI NASELLO ALLA PARMIGIANA - RICOTTA
<ul style="list-style-type: none"> - CAVOLINI DI BRUXELLES AL VAPORE - SPINACI SALTATI - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FUNGHI TRIFOLATI - FINOCCHI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BROCCOLI GRATINATI -BIETA AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - VERDURE INVERNALI FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE AL FORNO - SPINACI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI AL FORNO - TACCOLE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI FRESCHE - ZUCCA AL FORNO - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

II SETTIMANA CENA

II SETTIMANA CENA

MENÙ' AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I I I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLA CARBONARA - PASTA AL POMODORO - PASTA ALLA CARBONARA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO AI FUNGHI - RISO AL POMODORO - CREMA DI RISO AI FUNGHI 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE INVERNALI - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE INVERNALI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA - PASTA AL POMODORO - PASTA E FAGIOLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI - RISO AL POMODORO - CREMA DI RISO 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ZUCCA E SPECK - PASTA ALLA ZUCCA - PASTA SPECK E ZUCCA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO - TORTELLINI AL POMODORO - TORTELLINI IN BRODO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - SFORNATO DI VERDURA - UOVA SODE - UOVA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SPEZZATINO DI TACCHINO CON PATATE - STRACCETTI DI POLLO POMODORO E OLIVE - SPEZZATINO DI TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SEPIOLINE IN UMIDO - VERDESCA/PALOMBO AL FORNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POLLO ARROSTO - PETTO DI POLLO AL LIMONE - POLLO AL LIMONE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO DI PERSICO IN UMIDO - POLPETTE DI PESCE AL FORNO - PERSICO IN UMIDO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PETTO DI POLLO AL RADICCHIO - POLLO LESSO - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROSTO DI MANZO - SPEZZATINO DI CAVALLO - ARROSTO DI MANZO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - SPINACI SALTATI - VERDURE INVERNALI FRESCHE - VERDURA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - FINOCCHI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCA AL FORNO - ERBETTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CARCIOFI AL FORNO - ZUCCHINE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CAVOLFIORE GRATINATO - BIETA AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE AL FORNO - BIETA AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CARCIOFI AL FORNO - VERDURE INVERNALI STUFATE - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I I I S E T T I M A N A C E N A						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none">- PASSATO DI VERDURA CON PASTINA- PASSATO DI VERDURA CON PASTINA FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- MINESTRA DI PATATE E CAROTE- MINESTRA DI PATATE E CAROTE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- MINESTRONE DI ORZO VERDURE E LEGUMI- MINESTRONE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- CREMA DI PISELLI CON FARRO- CREMA DI PISELLI CON FARRO FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE- ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- CREMA DI SPINACI CON PASTINA- PASSATO DI VERDURA CON PASTINA FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- VELLUTATA DI FUNGHI CON PASTINA- VELLUTATA DI FUNGHI FRULL.
<ul style="list-style-type: none">- MERLUZZO/PLATESSA GRATINATO AL FORNO- BACCALA' ALLA VICENTINA- MERLUZZO/PLATESSA FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- GRANA- TALEGGIO- ROBIOLA	<ul style="list-style-type: none">- POLPETTINE DI CECI AL FORNO- SFORMATO DI TONNO- CECI FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- FRITTATA ALLE CIPOLLE- TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI- FRITTATA FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- ASIAGO- GORGONZOLA- RICOTTA	<ul style="list-style-type: none">- PIZZA MARGHERITA- STRACCHINO- ROBIOLA	<ul style="list-style-type: none">- COTECHINO- SALAMINI- PROSCIUTTO COTTO FRULL.
<ul style="list-style-type: none">- PURE'- CAVOLINI DI BRUXELLES AL VAPORE- VERDURE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- INDIVIA AL FORNO- VERDURE INVERNALI STUFATE- VERDURE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- RADICCHIO AL FORNO- BROCCOLI AL VAPORE- VERDUREFRULL.	<ul style="list-style-type: none">- PURE'- VERDURE INVERNALI AL FORNO- VERDURE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- LENTICCHIE IN UMIDO- TACCOLE AL VAPORE- VERDURE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- CAROTE AL VAPORE- VERDURE INVERNALI FRESCHE- VERDURE FRULL.	<ul style="list-style-type: none">- PATATE AL FORNO- FAGIOLINI AL VAPORE- VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none">- FRUTTA DI STAGIONE- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- MELA GOLDEN- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- FRUTTA DI STAGIONE- FRUTTA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- MACEDONIA- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- FRUTTA DI STAGIONE- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- FRUTTA DI STAGIONE- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- FRUTTA DI STAGIONE- MELA COTTA- MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I V S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO AL TASTASALE - RISO AL POMODORO - RISOTTO AL TASTASALE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AGLI ASPARAGI - PASTA AL POMODORO - PASTA AGLI ASPARAGI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO - PASTA AGLIO E OLIO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ALLA VENETA - RISO AL POMODORO - RISOTTO ALLA VENETA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL TONNO - PASTA AL POMODORO - PASTA AL TONNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE AL PESTO - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA INTEGRALE AL PESTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTICCIO AL RAGU' - PASTA AL RAGU' - PASTICCIO AL RAGU' FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA AI CARCIOFI - UOVA SODE - FRUTTATA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL FORNO - BOCCONCINI DI POLLO AI FUNGHI - BOCCONCINI DI POLLO AI FUNGHI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI - MERLUZZO/ PLATESSA AL FORNO - CREMA DI SALMONE 	<ul style="list-style-type: none"> - INVOLTINI DI POLLO CON PANCETTA - PETTO DI POLLO AL RADICCHIO - INVOLTINI DI POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BACCALA' ALLA VICENTINA - PERSICO AL FORNO CON CIPOLLE IN AGRODOLCE - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO - TONNO E FAGIOLI - TONNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SPEZZATINO DI TACCHINO CON PATATE - ARROSTO DI TACCHINO - ARROSTO DI TACCHINO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI FRESCHE - CAVOLINI DI BRUXELLES AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SPINACI SALTATI - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI FRESCHE - BIETA AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCA GRATINATA AL FORNO - CAVOLINI DI BRUXELLES AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - CARCIOFI AL FORNO - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI STUFATE - PATATE AL FORNO - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ AUTUNNO/INVERNO 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I V S E T T I M A N A C E N A						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI FARRO E VERDURE - ZUPPA DI FARRO E VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI CECI AL ROSMARINO CON RISO - CREMA DI CECI AL ROSMARINO CON RISO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TORTELLINI IN BRODO - TORTELLINI IN BRODO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI ZUCCA E PORRI CON PASTINA - CREMA DI ZUCCA E PORRI CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MINESTRONE DI ORZO E VERDURE - MINESTRONE ORZO E VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VELLUTATA AI FUNGHI CON PASTINA - VELLUTATA AI FUNGHI CON PASTINA FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO DI PERSICO AI CAPPERI - HALIBUT AL FORNO - HALIBUT AL FORNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ASIAGO - MOZZARELLE - SAPORITE - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI FAGIOLI AL FORNO - POLPETTINE DI SPINACI AL FORNO - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - TORTINO DI NASELLO ALLA PARMIGIANA - POLPETTE DI PESCE AL FORNO - TORTINO DI NASELLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PROVOLA AFFUMICATA ALLA PIASTRA - LEERDAMMER - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - SPEZZATINO DI MANZO - TRIPPA ALLA PARMIGIANA - SPEZZATINO DI MANZO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SOPPRESSA - PROSCIUTTO COTTO - PROSCIUTTO COTTO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - ERBETTE SALTATE - PATATE PREZZEMOLATE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE AL FORNO - FINOCCHI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE INVERNALI AL FORNO - TACCOLE AL VAPORE - PURE' 	<ul style="list-style-type: none"> - LENTICCHIE IN UMIDO - CAVOLFIORE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - CECI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ERBETTE SALTATE - FINOCCHI GRATINATI AL FORNO - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE INVERNALI FRESCHE - PURE'
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MELA GOLDEN - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA

MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PAPPARDELLE AL RAGU' DI ANATRA - PASTA AL RAGU' DI ANATRA - PAPPARDELLE AL RAGU' FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ZUCCHINE E RICOTTA - PASTA ALLE ZUCCHINE - PASTA ZUCCHINE E RICOTTA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO AGLI ASPARAGI - PASTA AL POMODORO - RISOTTO AGLI ASPARAGI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE POMODORO FRESCO E MOZZARELLA - PASTA ALLE VERDURE ESTIVE - PASTA INT. AL POMODORO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ALLA PESCATORA - PASTA AGLIO OLIO - RISOTTO ALLA PESCATORA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI RISO - PASTA AL POMODORO - CREMA DI RISO 	<ul style="list-style-type: none"> - TORTELLINI IN BRODO - TORTELLINI AL POMODORO - TORTELLINI IN BRODO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA ALLE CIPOLLE - UOVA SODE - FRITTATA ALLE CIPOLLE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI POLLO CON VERDURE ESTIVE - PETTO DI POLLO DORATO AL ROSMARINO - PETTO DI POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - SAN PIETRO AL FORNO - TRANCIO DI PERSICO AL POMODORO FRESCO E OLIVE - SAN PIETRO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - COSCETTE DI POLLO AL FORNO - BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI AL FORNO - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MERLUZZO/PLATESSA GRATINATO AL FORNO - SGOMBRO AL POMODORO FRESCO E CAPPERI - MERLUZZO/PLATESSA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BRESOLA RUCOLA E GRANA - P. COTTO - P.COTTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROSTO DI VITELLO - INSALATA DI MANZO CON VERDURE ESTIVE - VITELLO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FUNGHETTO - POMODORI FRESCHI - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - ZUCCHINE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE AL FORNO - BARBABIETOLA ROSSA - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI FAGIOLI E CIPOLLA - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI AL VAPORE - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PEPERONATA - PATATE AL FORNO - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELE GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE VERDURE ESTIVE - PASTA AL POMODORO - PASTA AL POMODORO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISI E BISI - RISO ALL'OLIO - CREMA DI RISO E PISELLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - PASTA AL POMODORO - PASTA AL PESTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRESCO E OLIVE - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALLE VONGOLE - PASTA AGLIO E OLIO - PASTA ALLE VONGOLE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI RISO - PASTA ALLE VERDURE ESTIVE - PASTA ALLE VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA IN SALSA DI ACCIUGHE - PASTA AL POMODORO - PASTA AL POMODORO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - UOVA STRAPAZZATE AL PESTO - UOVA SODE - UOVA AL PESTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FUSI DI POLLO AI PEPERONI - POLLO ARROSTO - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO SALMONE AGLI AGRUMI - POLPO E PATATE - SALMONEAGLI AGRUMI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI LENTICCHIE AL FORNO - TONNO E FAGIOLI - TONNO E FAGIOLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FRITTURA DI PESCE/MERLUZZO GRATINATO AL FORNO - CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI TACCHINO CON VERDURE ESTIVE - ARROSTO DI TACCHINO - ARROSTO DI TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BACCALA' ALLA VICENTINA - POMODORI TONNATI - STRACCHINO
<ul style="list-style-type: none"> - SPINACI SALTATI - POMODORI FRESCHI - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE TRIFOLATE - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - PISELLI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE AL FORNO - LATTUGA E POMODORI FRESCHI - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE AL FORNO - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FUNGHETTO - INSALATA DI CECI - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

II S E T T I M A N A C E N A						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI ORZO E VERDURE - ZUPPA DI ORZO E VERDURA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI CAROTE CON RISO - CREMA DI RISO E CAROTE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI PATATE E PORRI - CREMA DI PATATE E PORRI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI LEGUMI CON FARRO - PASSATO DI LEGUMI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI FARRO E VERDURE - ZUPPA DI FARRO E VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA - PASSATO DI LEGUMI FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - ARISTA DI MAIALE AL LATTE - BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE - ARISTA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CAPRESE - MONTASIO - STRACCHINO 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI VERDURA AL POMODORO FRESCO - SFORMATO DI VERDURA - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI TACCHINO CON VERDURE ESTIVE - FESA DI TACCHINO AGLI ASPARAGI - TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INVOLTINI DI TACCHINO ROBIOLA E RUCOLA - PROSCIUTTO CRUDO - PROSCIUTTO COTTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PIZZA MARGHERITA - STRACCHINO - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - VITELLO TONNATO - ARROSTO DI MANZO E VERDURE - ARROSTO DI MANZO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - PATATE PREZZEMOLATE - VERDURE ESTIVE FRESCHE - PURE' 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - ERBETTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA RUSSA - INSALATA DI FAGIOLI E CIPOLLA - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE GRIGLIATE - ZUCCHINE AL VAPORE - PURE' 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE FRESCHE - ERBETTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - PATATE PREZZEMOLATE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATE ARROSTO - GIARDINIERA DI VERDURE - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MELA GOLDEN - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA FRESCA - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I I I S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - RAVIOLI BURRO E SALVIA - PASTA BURRO E SALVIA - RAVIOLI BURRO E SALVIA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO AL PORRO - RISO AL POMODORO - RISO AL POMODORO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE ESTIVE - PASTA INTEGRALE AL POMODORO - PASTA INT ALLE VERD. ESTIVE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA - PASTA AL POMODORO - PASTA E FAGIOLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI - PASTA AGLIO OLIO - RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI RISO - RISO AL POMODORO - CREMA DI RISO 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA POMODORO E MELANZANE - PASTA AL POMODORO - PASTA POMODORO E MELANZANE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - SFORMATO DI VERDURA - UOVA SODE - UOVA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI POLLO ALLE VERDURE ESTIVE - STRACCETTI DI POLLO POMODORO FRESCO E OLIVE - STRACCETTI DI POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO - VERDESCA AL FORNO - VERDESCA AL FORNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROSTO DI TACCHINO - INSALATA DI TACCHINO CON VERDURE ESTIVE - ARROSTO DI TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO DI PERSICO CON POMODORO FRESCO E OLIVE - POLPO E PATATE - PERSICO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PETTO DI POLLO AL LIMONE - POLLO LESSO - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ROASTBEEF - POLPETTONE DI CAVALLO - POLPETTONE DI CAVALLO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - SPINACI SALTATI - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - BARBABIETOLA ROSSA - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE GRIGLIATE - ERBETTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FUNGHETTO - ZUCCHINE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - BIETA AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUCCHINE GRATINATE - GIARDINIERA DI VERDURA - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ ' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

S E T T I M A N A C E N A						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PASSATO DI VERDURE CON PASTINA - PASSATO DI VERDURE CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MINESTRA DI PATATE E CAROTE - MINESTRA DI PATATE E CAROTE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI ORZO E VERDURE - ZUPPA DI ORZO E VERDURA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI CAROTE CON PASTINA - CREMA DI CAROTE CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE - ZUPPA DI CIPOLLE E PATATE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASSATO DI VERDURA CON PASTINA - PASSATO DI VERDURA CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASSATO DI ZUCCHINE CON RISO - PASSATO DI ZUCCHINE CON RISO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - MERLUZZO/ PLATESSA GRATINATO/A AL FORNO - INSALATA DI MARE - PLATESSA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INVOLTINI DI TACCHINO ROBIOLA E RUCOLA - GRANA - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI CECI AL FORNO - TONNO E FAGIOLI - TONNO E FAGIOLI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA DI ZUCCHINE - TORTA SALATA - RICOTTA E SPINACI - FRITTATA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ASIAGO - GORGONZOLA - STRACCHINO 	<ul style="list-style-type: none"> - PIZZA MARGHERITA - STRACCHINO - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - BRESAOLA - RUCOLA E GRANA - INSALATA DI TONNO - PROSCIUTTO - COTTO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - PATATE PREZZEMOLATE - ZUCCHINE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FORNO - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PURE' - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI CECI - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CAROTE AL VAPORE - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATE - ARROSTO - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MELA GOLDEN - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - FRUTTA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I V S E T T I M A N A P R A N Z O						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - PASTICCIO DI VERDURE ESTIVE - PASTA ALLE VERDURE ESTIVE - PASTICCIO ALLE VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AI PEPERONI - PASTA AL POMODORO - PASTA AI PEPERONI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRESCO E BASILICO - PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO FRESCO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ALLE ZUCCHINE - RISO AL POMODORO - RISO AL POMODORO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA ALTONNO - PASTA AL POMODORO - PASTA AL TONNO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PASTA AL PESTO - PASTA ALLE VERDURE ESTIVE - PASTA AL PESTO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RISOTTO ALLO ZAFFERANO - RISO AL POMODORO - RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRITTATA ALLE ERBETTE - UOVA SODE - FRITTATA ALLE ERBETTE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BOCCONCINI DI POLLO - CROCCANTI AL FORNO - INSALATA DI POLLO CON VERDURE ESTIVE - POLLO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - TRANCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI - PLATESSA/MERLUZZO AL FORNO - SALMONE AGLI AGRUMI FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROSTO DI TACCHINO - INSALATA DI TACCHINO CON VERDURE ESTIVE - TACCHINO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - BACCALA' ALLA VICENTINA - SAN PIETRO GRATINATO AL LIMONE - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO FRESCO - POLPO E PATATE - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - ROASTBEEF - BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE - BOCCONCINI DI MAIALE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE FRESCHE - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE AL FORNO - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - CAROTE LESSE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - VERDURE ESTIVE FRESCHE - ERBETTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - ZUCCHINE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PISELLI SALTATI - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FUNGHETTO - GIARDINIERA DI VERDURE - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MACEDONIA - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - DESSERT - MELA GOLDEN - MOUSSE DI FRUTTA

MENÙ ' PRIMAVERA/ESTATE 2019-2020 CASA DI SOGGIORNO E PENSIONATO DELLA CITTA' MURATA DI MONTAGNANA

I V S E T T I M A N A C E N A						
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
<ul style="list-style-type: none"> - MINESTRA CONTADINA - MINESTRA CONTADINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI CECI AL ROSMARINO CON RISO - PASSATO DI CECI CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI CAROTE CON PASTINA - CREMA DI CAROTE CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ZUPPA DI FARRO E VERDURE - ZUPPA FARRO E VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MINESTRONE DI ORZO VERDURE E LEGUMI - PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA - CREMA DI ZUCCHINE CON PASTA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DI PATATE E PORRI - CREMA PATATE E PORRI FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - SGOMBRO - POMODORO FRESCO E CAPPERI - INSALATA DI MARE - PERSICO FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - ASIAGO - CAPRESE - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPETTINE DI FAGIOLI AL FORNO - INSALATA DI CECI E GAMBERETTI - RICOTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - CAPRESE - LEERDAMMER - STRACCHINO 	<ul style="list-style-type: none"> - SFORMATO DI VERDURA - POLPETTINE DI SPINACI AL FORNO - SFORMATO DI VERDURA FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - PIZZA MARGHERITA - STRACCHINO - ROBIOLA 	<ul style="list-style-type: none"> - PROSCIUTTO CRUDO - PROSCIUTTO COTTO - PROSCIUTTO COTTO FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - ERBETTE SALTATE - PATATE LESSE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - POMODORI GRATINATI - BARBABIETOLA ROSSA - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - MELANZANE AL FUNGHETTO - VERDURE ESTIVE FRESCHE - PURE' 	<ul style="list-style-type: none"> - INSALATA DI LENTICCHIE - CAROTE AL VAPORE - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - RADICCHIO AL FORNO - INSALATA DI CECI - VERDURE FRULL. 	<ul style="list-style-type: none"> - FAGIOLINI SALTATI - POMODORI FRESCI - PURE' 	<ul style="list-style-type: none"> - FAGIOLINI AL VAPORE - VERDURE ESTIVE FRESCHE - VERDURE FRULL.
<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - MELA GOLDEN - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA FRESCA - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA 	<ul style="list-style-type: none"> - FRUTTA DI STAGIONE - MELA COTTA - MOUSSE DI FRUTTA