

STRUTTURE RESIDENZIALI

Il seguente menù è indicativo. A tale menù dovrà essere aggiunto tutti i giorni frutta fresca e cotta, acqua naturale (utilizzando apposito erogatore), pane comune, integrale, olio e vino.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione deve essere assicurata, a spese della ditta aggiudicataria la fornitura di acqua-gel.

Su richiesta la ditta deve fornire anche prodotti omogenizzati.

PER LE GRAMMATURE RIFERIRSI ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE ALLEGATO.

MENU' (PER 4 SETTIMANE)

1^ settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Cotoletta al forno Cavolfiori gratinati /verdura cruda	Minestra vegetale Formaggi misti Purè di patate /verdura cruda
MARTEDI'	Risotto alle marinara Merluzzo alla livornese Verdura cotta e cruda	Passata di verdure Scaloppine al limone Spinaci all'olio /verdura cruda
MERCOLEDI'	Penne alle zucchine Frittata al forno Insalata mista/ verdura cotta	Minestra vegetale Fettine alla pizzaiola Fagiolini all'olio/ verdura cruda
GIOVEDI'	Sedanini al ragù /minestrone Pollo arrosto Verdure cotte e crude	Passato di verdure Pizza farcita /affettati Insalata mista /verdura cotta
VENERDI'	Pasta con piselli Roastbeef Pomodori arrosto / verdure crude	Minestrone vegetale Polpette Finocchi lessati /verdura cruda
SABATO	Spaghetti al tonno Bastoncini o pesce arrosto Insalata mista / verdure cotte	Stracciatella Insalata di pollo Bietola lessata / verdura cruda
DOMENICA	Cappelletti in brodo Bollito in salsa verde Spinaci /verdura cruda	Passato di verdure Prosciutto crudo e cotto Verdure cotte/ e cruda

2^ settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Mezze Penne alla norcina Scaloppine di tacchino al limone Bietola aglio e olio /verdura cruda	Quadrucci in brodo vegetale Polpette Finocchi all'olio/ verdura cotta
MARTEDI'	Risotto ai funghi Halibut arrosto Insalata mista/verdura cotta	Minestrone di verdure Roastbeef Purè di patate /verdura cruda
MERCOLEDI'	Rigatoni al ragù Uova in trippa Verdura cruda/e cotta	Pastina in brodo Petto di pollo alla mugnaia o alla cacciatore Fagiolini all'olio/ verdura cruda
GIOVEDI'	Gnocchi al pomodoro Brasato Insalata verde/verdure cotte	Passato di verdure Formaggi Broccoli aglio e olio/verdura cruda
VENERDI'	Minestrone/ maccheroni al pomodoro Vitello tonnato Zucchine trifolate/verdura crude	Minestrina vegetale Hamburger di pollo Bietole/verdura cruda
SABATO	Fusilli al tonno Sogliola arrosto o Salmone Cavolfiore all'olio/ verdura cruda	Passato di fagioli Brasato Carote all'olio/verdura cruda
DOMENICA	Tagliatelle /funghi (oppure alternare con ravioli, lasagne, etc.) Pollo arrosto Patate arrosto /verdura cruda	Minestra vegetale Affettato misto Spinaci all'olio e parmigiano

3^ settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Rigatoni con verdure Omelette Verdure cotte /verdura cruda	Crema di asparagi o altra verdura di stagione Petto pollo panato Zucchine all'olio/verdure crude
MARTEDI'	Spaghetti alla marinara Filetti persico al forno Pomodori in insalata /verdura cotta	Minestra vegetale Roastbeef tacchino Carote e patate lesse/verdura cruda
MERCOLEDI'	Pasta e ceci (fagioli, lenticchie) Piatto freddo misto Insalata mista /verdura cotta	Passato di verdure con pastina Hamburger Fagiolini all'olio/ verdura cruda
GIOVEDI'	Fusilli al pomodoro Pollo alla cacciatora Verdure cotte /crude	Quadrucchi in brodo Mozzarella Spinaci olio/verdura cruda
VENERDI'	Risotto alla parmigiana Bastoncini o pesce arrosto Insalata mista /verdure cotte	Pastina in brodo vegetale Polpette Pomodori al forno/verdura cruda
SABATO	Penne ai carciofini Brasato Pomodori fette /verdura cotta	Minestrina vegetale Involtino di petto di pollo Bietola all'olio /verdura cruda
DOMENICA	Ravioli ricotta (lasagne, tortellini ecc alternare) Pollo arrosto Patate al forno /verdura cruda	Passato di verdure con pastina Prosciutto crudo/cotto Pomodori in insalata /verdure cotte

4^ settimana

	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Rigatoni con ricotta Roastbeef di maiale Fagiolini all'olio /verdura cruda	Minestrina vegetale Polpette Pomodori in insalata verdura cotta
MARTEDI'	Risotto con verdure Merluzzo al pomodoro Insalata mista/verdura cotta	Pastina in brodo di carne Insalata di pollo/ formaggi Bietola lessata /verdura cruda
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane Uova strapazzate o alle verdure Verdura cruda/cotta	Minestra vegetale Fettine alla pizzaiola Fagiolini all'olio/verdura cruda
GIOVEDI'	Gnocchi al ragù Pollo Spinaci all'olio/ verdure crude	Passato di verdure Affettati misti Pomodori in insalata /verdure cotte
VENERDI'	Minestrone Svizzeria Insalata mista/verdura cotta	Stracciatelle in brodo Arrosto di tacchino Bietola/verdura cruda
SABATO	Spaghetti alle vongole Filetti di platessa arrosto Cicoria all'olio/verdura cruda	Zuppa di farro Brasato Pomodori al forno /verdure crude
DOMENICA	Tagliatelle ai funghi Pollo alla cacciatora Patate al forno/verdura cruda	Minestra vegetale Prosciutto crudo/ cotto Zucchine e pomodori arrosto /verdura cruda

COLAZIONE	1) Tè, Caffè, Latte 2) Fette biscottate 3) Biscotti, Ciambellone
-----------	--

MERENDE (mattino e pomeriggio solo per gli ospiti della struttura residenziali anziani)	4) Tè, orzo 5) Succo di frutta 6) Yogurt o frutta fresca
---	--

Il menù sopra indicato potrà essere seguito da soggetti non affetti da particolari patologie. Dovranno essere rispettate le indicazioni della direzione relative a particolari necessità degli ospiti. Per gli anziani con difficoltà di masticazione gli alimenti dovranno essere macinati o frullati.

Le alternative di scelta potranno essere:

Primi piatti: pasta e riso in bianco, semolino in brodo, pastina in brodo vegetale;

Secondi piatti: fettina bianca ai ferri, carne macinata, omogeneizzati di carne, formaggi freschi teneri (mozzarella, stracchino, mortadella, arrosto di tacchino, ricotta) salumi assortiti (prosciutto cotto e crudo, salame);

Contorni: patate lesse, carote lessate, purè di patate insalata verde;

Frutta: frullato di frutta fresca.

Nell'arco della giornata, a totale carico della Ditta aggiudicataria, si possono consumare senza vincolo di quantità bevande quali acqua, camomilla, orzo, tè decaffeinato.

GRAMMATURE STRUTTURE RESIDENZIALI

GRAMMATURE				
COLAZIONE	Latte	cc. 200	Fette biscottate, anche integrali	gr. 40
			Biscotti secchi	gr. 40
			Marmellata	gr.25
			Ciambellone	gr.50
	Caffè orzo	cc. 250	Biscotti per diabetici	gr. 40
	Latte e orzo	cc.200/250		
	Tè deteinato	cc.250	Pane	gr. 50
	Zucchero	Gr.5/10	Cereali	gr.70
	Saccarina per diabetici	Gr.1		
PRANZO: Primi	Pasta secca	gr. 80		
	Pasta all'uovo ripiena o gnocchi	gr. 150		
	Pasta all'uovo	gr. 80		
	Polenta	gr. 100		
	Riso	gr. 80		
Minestre: in brodo carne e verdure				
	Pasta di semola	gr.30		
	Riso	gr.30		
	Semolino	gr. 30		
	Parmigiano reggiano	gr. 10		
SECONDI piatti				
	Carne in genere	gr.120		
	Carne trita	gr. 120	Pollo-manzo-tacchino	
	Svizzera di carne bovina	gr.120		
	Pesce in genere	gr. 150		
	Tonno	gr. 80		
	Uova	2		
	Sformati-omelette	120/150	C/ verdura -formaggio-prosciutto.	
Le quantità vanno determinate con i prodotti a crudo e al netto degli scarti				
Si possono usare in sostituzione dei prodotti freschi anche prodotti surgelati qualora trattasi di prodotti fuori stagione o di pesce.				

Formaggi freschi:				
	Ricotta	gr.100		
	Mozzarella	gr.100		
	Stracchino	gr.100		
	Primo sale	gr. 100		
Formaggi stagionati:				
	Emmenthal	gr. 90		
	Caciotta	gr. 90		
	Pecorino misto	gr. 90		
Affettati:	Prosciutto crudo	gr. 100		
	Prosciutto cotto	gr. 100		
	Galantina	gr. 100		
	Bresaola	gr. 100		
	Arrosto di tacchino	gr. 100		
Contorni:				
	Insalata	gr. 100		
	Carote crude	gr. 150		
	Finocchi crudi	gr. 150		
	Pomodori	gr. 150		
	Purè di patate	gr. 150		
	Patate lessate	gr. 150		
	Patate al forno	gr. 150		
	Verdura cotta in genere	gr. 150	(Peso riferito alla verdura cotta)	
FRUTTA:				
	Frutta di stagione	gr. 150		
	Frutta cotta	gr. 150		
Vino:	Bianco o rosso	cc.50		