

SETTIMANA 1	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>COLAZIONE</b>	LATTE, YOGURT, CAFFE', THE', CAFFE' D'ORZO, CON PANE, FETTE BISCOTTATE, PRODOTTI DA FORNO FRESCHI, BISCOTTI, CEREALI, PLUNCAKE						
<b>SPUNTINO</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CRUDA O COTTA						
<b>PRANZO</b>	RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO	RAVIOLI AL RAGU DI VITELLO 1/2 PORZ.	PASTA DI SEMOLA AL POMODORO	GNOCCHI DI PATATE AI PISELLI	PASTA SEMOLA AL TONNO	PASTA DI SEMOLA ALLE VERDURE	PASTA DI SEMOLA IN BIANCO
	NASELLO AL VAPORE	LONZETTA ARROSTO 1/2 PORZ.	CONIGLIO DISSOSSATO AL ROSMARINO	PETTO DI POLLO AL LIMONE	BACCALA' CON PORRI	BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO	POLLO AL FORNO
<b>MERENDA</b>	YOGURT, DOLCI DA FORNO, DESSERT CUOCHI, FETTE BISCOTTATE, BISCOTTI, BUDINI, GELATO.						
<b>CENA</b>	PASSATO DI VERDURE +LEGUMI	MINESTRINA IN BRODO VEGETALE	PASSATO DI VERDURE +LEGUMI	PASSATO DI VERDURE +LEGUMI	PASSATELLI IN BRODO	MINESTRINA IN BRODO	PASSATO DI VERDURE +LEGUMI
	POLPETTINE RICOTTA E SPINACI	FORMAGGIO FRESCO	FRITTATINA CIPOLLE E ZUCCHINE	CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGI	ZUCCHINE RIPIENE	PIZZA	SFORMATO DI VERDURE
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
FRUTTA DI STAGIONE CRUDA O COTTA							
<b>OPZIONI FISSE PRANZO E CENA:</b>							
PASTINA IN BRODO, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, TAGLIOLINI ALL'OLIO, PURE' DI PATATE, PROSCIUTTO CRUDO E COTTO, FORMAGGI, INSALATA, POMODORI CRUDI							
PRIMO PIATTO FRULLATO, SECONDO E CONTORNO FRULLATI, DIETE PARTICOLARI SU COMUNICAZIONE I.P. RICHIESTE PERSONALI DEGLI OSPITI SU COMUNICAZIONE							
<b>DURANTE IL PERIODO ESTIVO:</b>							
I BRODI, LA POLENTA, LASAGNE POSSONO ESSERE LIMITATI O SOSTITUITI DA PRIMI ASCIUTTI FREDDI (ANCHE RISO) CON POMODORO FRESCO, VERDURE MISTE, PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA							
I PIATTI FREDDI DI AFFETTATI E FORMAGGI SOSTITUITI CON INSALATONE CON TONNO E OLIVE, PROSCIUTTO E MELONE, CAPRESE, PANZANELLA CON TROPEA							
I SECONDI PIATTI DI VITELLO E TACCHINO SOSTITUITI CON VITELLO E FESA DI TACCHINO TONNATE (MAIONESE LEGGERA CON UNA PARTE DI ACQUA DI CECI)							
I SECONDI PIATTI DI PESCE POSSONO ESSERE SOSTITUITI CON INSALATE DI SEPIA E VERDURINE JULIENNE, OPPURE INSALATE DI MARE CON CALAMARI E GAMBERETTI							
FINOCHI CON BESCIAAMELLA SOSTITUITI CON ZUCCHINE							
NEI CONTORNI ED IN GENERALI IN TUTTE LE PREPARAZIONI CHE CONTEMPLANO VERDURE, PREDILIGERE VERDURE DI STAGIONE							
NELLE VARIAZIONI FISSE GIORNALIERE SI AGGIUNGONO ALLE ALTRE VERDURE CRUDE CETRIOLI E PEPERONI							
IN CASO DI PROBLEMI CON APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E' POSSIBILE SOSTITUIRE IL MENU CON QUELLO DI UN ALTRO GIORNO, COSI' COME IN CASO DI RICHIESTE COLLETTIVE PARTICOLARI PROVENIENTE DAGLI ANZIANI IL MENU' DEL GIORNO PUO' CAMBIARE							

**Azienda USL della Romagna**  
 e Medicina di Comunità Forlì-Cesena  
 SSB DIETETICA E NUTRIZIONE AZIENDALI  
 DIETISTA  
*Melissa Ruffini*

SETTIMANA 2	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
COLAZIONE	LATTE, YOGURT, CAFFE', THE', CAFFE', DORZO, CON PANE, FETTE BISCOTTATE, PRODOTTI DA FORNO FRESCHI, BISCOTTI, CEREALI, PLUNCAKE						
SPUNTINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CRUDA O COTTA						
PRANZO	PASTA DI SEMOLA AL POMODORO	PASTA DI SEMOLA ALLE VONGOLE	GARGANELI AL RAGU' DI VITELLO 1/2 PORZ.	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA DI SEMOLA ALLA MARINARA	GNOCCHI DI SEMOLINO	PASTA DI SEMOLA AL POMODORO
	FESA DI TACCHINO ALLE VERDURE	HALIBUT AL VAPORE	HAMBURGER DI VITELLONE 1/2 PORZ.	POLLO ARROSTO	SEPPIA CON PISELLI	SPIEDINI DI CARNE E PEPERONI	POLPETTONE DI POLLO E VERDURE
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
MERENDA	YOGURT, DOLCI DA FORNO, DESSERT CUOCHI, FETTE BISCOTTATE, BISCOTTI, BUDINI, GELATO.						
CENA	STRACCIATELLA	PASSATO DI VERDURE	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASTINA IN BRODO VEGETALE	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASSATO DI VERDURE	PASTINA IN BRODO
	POLPETTINE VEGETALI	TONNO E FAGIOLI	FINOCCHI O ZUCCHINE CON BESCIAAMELLA	PLATESSA POMODORO E OLIVE	ROTOLO DI FRITTATA	PIZZA	PIATTO FREDDO
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
FRUTTA DI STAGIONE CRUDA O COTTA							
OPZIONI FISSE PRANZO E CENA:							
PASTINA IN BRODO, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, TAGLIOLINI ALL'OLIO, PURE' DI PATATE, PROSCIUTTO CRUDO E COTTO, FORMAGGI, INSALATA, POMODORI CRUDI							
PRIMO PIATTO FRULLATO, SECONDO E CONTORNO FRULLATI, DIETE PARTICOLARI SU COMUNICAZIONE. I.P. RICHIESTE PERSONALI DEGLI OSPITI SU COMUNICAZIONE							
DURANTE IL PERIODO ESTIVO:							
I BRODI, LA POLENTA, LASAGNE POSSONO ESSERE LIMITATI O SOSTITUITI DA PRIMI ASCIUTTI FREDDI (ANCHE RISO) CON POMODORO FRESCO. VERDURE MISTE, PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA							
I PIATTI FREDDI DI AFFETTATI E FORMAGGI SOSTITUITI CON INSALATONE CON TONNO E OLIVE, PROSCIUTTO E MELONE, CAPRESE, PANZANELLA CON TROPEA							
I SECONDI PIATTI DI VITELLO E TACCHINO SOSTITUITI CON VITELLO E FESA DI TACCHINO TONNATE (MAIONESE LEGGERA CON UNA PARTE DI ACQUA DI CECI)							
I SECONDI PIATTI DI PESCE POSSONO ESSERE SOSTITUITI CON INSALATE DI SEPIA E VERDURINE JULIENNE, OPPURE INSALATE DI MARE CON CALAMARI E GAMBERETTI							
FINOCCHI CON BESCIAAMELLA SOSTITUITI CON ZUCCHINE							
NEI CONTORNI ED IN GENERALI IN TUTTE LE PREPARAZIONI CHE CONTEMPLANO VERDURE. PREDILIGERE VERDURE DI STAGIONE							
NELLE VARIAZIONI FISSE GIORNALIERE SI AGGIUNGONO ALLE ALTRE VERDURE CRUDE CETRIOLI E PEPERONI							
IN CASO DI PROBLEMI CON APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E' POSSIBILE SOSTITUIRE IL MENU CON QUELLO DI UN ALTRO GIORNO, COSI' COME IN CASO DI RICHIESTE COLLETTIVE PARTICOLARI PROVENIENTE DAGLI ANZIANI IL MENU' DEL GIORNO PUO' CAMBIARE							

SETTIMANA 3	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
COLAZIONE	LATTE, YOGURT, CAFFÈ, THE, CAFFÈ D'ORZO, CON PANE, FETTE BISCOTTATE, PRODOTTI DA FORNO FRESCHI, BISCOTTI, CEREALI, PLUNCAKE						
SPUNTINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CRUDA O COTTA						
PRANZO	PASTA DI SEMOLA POMODORO E MELANZANE	RISO OLIO E PARMIGIANO	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	PASTA DI SEMOLA CON ZUCCA O ZUCCHINE	LASAGNE 1/2 PORZ.	PASTA DI SEMOLA ALLA MARINARA	PASTA DI SEMOLA IN BIANCO
	CONIGLIO ALLA CACCIATORA	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	NASELLO GRATINATO	FETTINA DI MANZO ALLA PIASTRA	SPEZZATINO DI TACCHINO AI PORCINI 1/2 PORZ.	PLATESSA ALLA MUGNAIA 1/2 PORZ.	POLLO ARROSTO
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
MERENDA	YOGURT, DOLCI DA FORNO, DESSERT CUOCHI, FETTE BISCOTTATE, BISCOTTI, BUDINI, GELATO.						
CENA	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASTINA IN BRODO	PASSATO DI VERDURE	PASTINA IN BRODO VEGETALE	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASTINA IN BRODO	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI
	FORMAGGI MISTI	HALIBUT AL VAPORE	SFORMATO CECI PATATE E RICOTTA	PETTO DI POLLO AL LIMONE	FRIITTATINA AL LATTE	PIZZA	SFORMATO DI VERDURE
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
FRUTTA DI STAGIONE CRUDA O COTTA							
<b>OPZIONI FISSE PRANZO E CENA:</b> PASTINA IN BRODO, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, TAGLIOLINI ALL'OLIO, PURE' DI PATATE, PROSCIUTTO CRUDO E COTTO, FORMAGGI, INSALATA, POMODORI CRUDI PRIMO PIATTO FRULLATO, SECONDO E CONTORNO FRULLATI, DIETE PARTICOLARI SU COMUNICAZIONE I.P., RICHIESTE PERSONALI DEGLI OSPITI SU COMUNICAZIONE <b>DURANTE IL PERIODO ESTIVO:</b> I BRODI, LA POLENTA, LASAGNE POSSONO ESSERE LIMITATI O SOSTITUITI DA PRIMI ASCIUTTI (FREDDI/ANCHE RISO) CON POMODORO FRESCO, VERDURE MISTE, PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA I PIATTI FREDDI DI AFFETTATI E FORMAGGI SOSTITUITI CON INSALATONE CON TONNO E OLIVE, PROSCIUTTO E MELONE, CAPRESE, PANZANELLA CON TROPEA I SECONDI PIATTI DI VITELLO E TACCHINO SOSTITUITI CON VITELLO E FESA DI TACCHINO TONNATE, (MAIONESE LEGGERA CON UNA PARTE DI ACQUA DI CECI) I SECONDI PIATTI DI PESCE POSSONO ESSERE SOSTITUITI CON INSALATE DI SEPIA E VERDURINE JULIENNE, OPPURE INSALATE DI MARE CON CALAMARI E GAMBERETTI FINOCHI CON BESCIAMELLA SOSTITUITI CON ZUCCHINE NEI CONTORNI ED IN GENERALI IN TUTTE LE PREPARAZIONI CHE CONTEMPLANO VERDURE, PREDILIGERE VERDURE DI STAGIONE NELLE VARIAZIONI FISSE GIORNALIERE SI AGGIUNGONO ALLE ALTRE VERDURE CRUDE CETRIOLI E PEPERONI IN CASO DI PROBLEMI CON APPROVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E' POSSIBILE SOSTITUIRE IL MENU CON QUELLO DI UN ALTRO GIORNO, COSI' COME IN CASO DI RICHIESTE COLLETTIVE PARTICOLARI PROVENIENTE DAGLI ANZIANI IL MENU' DEL GIORNO PUO' CAMBIARE							

SETTIMANA 4	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
COLAZIONE	LATTE, YOGURT, CAFFE', THE', CAFFE', D'ORZO, CON PANE, FETTE BISCOTTATE, PRODOTTI DA FORNO FRESCHI, BISCOTTI, CEREALI, PLUNCAKE						
SPUNTINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE CRUDA O COTTA						
PRANZO	RISOTTO AI FUNGHI	PASTA DI SEMOLA AL POMODORO	TAGLIATELLE AL RAGU' 1/2 PORZ.	PASTA DI SEMOLA AL TONNO	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA 1/2 PORZ.	PASTA DI SEMOLA ALLA PESCATORA	PASTA DI SEMOLA AL POMODORO
	LONZETTA AL LATTE	POLLO AL FORNO	ARROSTO DI VITELLO ALLE CAROTE 1/2 PORZ.	HALIBUT AL VAPORE	BOCCONCINI DI MANZO CON PEPERONI 1/2 PORZ.	SEPPIA IN UMIDO	POLPETTONE POLLO E VERDURE
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
MERENDA	YOGURT, DOLCI DA FORNO, DESSERT CUOCCHI, FETTE BISCOTTATE, BISCOTTI, BUDINI, GELATO.						
CENA	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASTINA IN BRODO	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASSATO DI VERDURE + LEGUMI	PASTINA IN BRODO VEGETALE	PASSATO DI VERDURE	PASTINA IN BRODO
	RICOTTA	PETTO POLLO AL VINO BIANCO	FRITTATINA ALLE VERDU SFORMATO DI FORMAGG	NASELLO GRATINATO	PIZZA	PIATTO FREDDO	
VERDURE COTTE O CRUDE DI STAGIONE							
FRUTTA DI STAGIONE CRUDA O COTTA							
OPZIONI FISSE PRANZO E CENA:							
PASTINA IN BRODO, SEMOLINO, PASTA IN BIANCO, TAGLIOLINI ALL'OLIO, PURE' DI PATATE, PROSCIUTTO CRUDO E COTTO, FORMAGGI, INSALATA, POMODORI CRUDI							
PRIMO PIATTO FRULLATO, SECONDO E CONTORNO FRULLATI, DIETE PARTICOLARI SU COMUNICAZIONE I.P. RICHIESTE PERSONALI DEGLI OSPITI SU COMUNICAZIONE							
DURANTE IL PERIODO ESTIVO:							
I BRODI, LA POLENTA, LASAGNE POSSONO ESSERE LIMITATI O SOSTITUITI DA PRIMI ASCIUTTI FREDDI (ANCHE RISO) CON POMODORO FRESCO, VERDURE MISTE, PESTO DI BASILICO, MOZZARELLA							
I PIATTI FREDDI DI AFFETTATI E FORMAGGI SOSTITUITI CON INSALATONE CON TONNO E OLIVE, PROSCIUTTO E MELONE, CAPRESE, PANZANELLA CON TROPEA							
I SECONDI PIATTI DI VITELLO E TACCHINO SOSTITUITI CON VITELLO E FESA DI TACCHINO TONNATEMAIONESE LEGGERA CON UNA PARTE DI ACQUA DI CECI)							
I SECONDI PIATTI DI PESCE POSSONO ESSERE SOSTITUITI CON INSALATE DI SEPIA E VERDURINE JULIENNE, OPPURE INSALATE DI MARE CON CALAMARI E GAMBERETTI							
FINOCCHI CON BESCIAMELLA SOSTITUITI CON ZUCCHINE							
NEI CONTORNI ED IN GENERALI IN TUTTE LE PREPARAZIONI CHE CONTEMPLANO VERDURE, PREDILIGERE VERDURE DI STAGIONE							
NELLE VARIAZIONI FISSE GIORNALIERE SI AGGIUNGONO ALLE ALTRE VERDURE CRUDE CETRIOLI E PEPERONI							
IN CASO DI PROBLEMI CON APPROVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E' POSSIBILE SOSTITUIRE IL MENU CON QUELLO DI UN ALTRO GIORNO, COSI' COME IN CASO DI RICHIESTE COLLETTIVE PARTICOLARI PROVENIENTE DAGLI ANZIANI IL MENU' DEL GIORNO PUO' CAMBIARE							