MOD: MN-DT

LACUCINAVENETA

Stampa Foglio Menu

Da **Lunedì** A **Venerdì**

SETT.25 DAL 16/06/2025 AL 20/06/25

AXIOS Informatica S.r.l.

Settimana: **C**	Stagione: **Estate**	Menu: **AZIENDALE**

Pranzo - Lunedì 16/06/2025

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO //	S1 PETTO DI POLLO AI FERRI //	C1 CARCIOFI AL FORNO //	IN1 INSALATONA SUPER -X
P2 GNOCCHETTI SARDI AL RAGU'//	S2 COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE //	C2 BROCCOLI AL VAPORE //	
P3 ARANCINO DI RISO AL POMODORO //		C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	
P4 GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO //	S3 HUMMUS DI POMODORINI	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 ZUPPA DI VERDURE //	S4 BRIE //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S5 SGOMBRO ALL'OLIO //	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	
	S7 FRUTTA FRESCA -X		

Pranzo - Martedì 17/06/2025

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 MEZZE MANICHE AL POMODORO //	S1 FESA DI TACCHINO AI FERRI //	C1 MELANGE DI VERDURE	IN1 INSALATONA REALE -X
P2 MEZZE MANICHE AL RAGU' DI VERDURE //	S2 KEBAB //	C2 FAGIOLI IN SALSA //	
	S3 PRIMO SALE CON POMODORINI //	C3 MISTICANZA -X	
P3 PASTA FREDDA ALLA GRECA -X	S4 GORGONZOLA C/MARMELLATA CIPOLLE ROSSE //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P4 MEZZE MANICHE ALL'OLIO //		C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P5 CREMA DI FUNGHI -	S5 LOMBO AFFUMICATO //	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 TORTA CAPRESE -	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S7 FRUTTA FRESCA -X		

Pranzo - Mercoledì 18/06/2025

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 BAVETTE AL POMODORO //	S1 HAMBURGER DI POLLO ALLA PIZZAIOLA //	C1 SPINACI AL TEGAME //	IN1 POKE DELUXE -
P2 BAVETTE AL RAGU' //		C2 CAROTE PREZZEMOLATE //	
P3 BAVETTE ALLE VONGOLE -	S2 FILETTO DI ORATA AL FORNO //	C3 CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	
P4 RISO INTEGRALE BOLLITO //	S3 PROSCIUTTO CRUDO E MELONE //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 PASTA E FAGIOLI -X	S4 POLLO AFFETTATO ALLE ERBE //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S5 MOZZARELLA //	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 -X	
	S7 FRUTTA FRESCA -X		

Pranzo - Giovedì 19/06/2025

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 SEDANINI AL POMODORO //	S1 LONZA DI MAIALE AI FERRI //	C1 ZUCCHINE E CAROTE GRATINATE -X	IN1 INSALATONA NORVEGESE -X
P2 SEDANINI ALL'OLIO //	S2 TORTINO DI PATATE, PEPERONI E SPECK //	C2 CAVOLFIORI AL NATURALE //	
P3 GNOCCHI ALLA ROMANA SALVIA E SPECK CROCCANTE //		C3 POMODORO AFFETTATO //	
	S3 SALSICCIA DI SUINO AL FORNO - X	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P4 RISO VENERE //	S4 ASIAGO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P5 GAZPACHO //	S5 MORTADELLA //	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C7 TORTA FRUTTI DI BOSCO -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X	S7 FRUTTA FRESCA -X		

Pranzo - Venerdì 20/06/2025

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 PENNE AL POMODORO //	S1 FETTINA DI MANZO AI FERRI //	C1 PEPERONATA //	IN1 CAESAR SALAD //
P2 PENNE AL RAGU' //	S2 SGOMBRO IN CROSTA DI PATATE //	C2 FAGIOLINI ALL'OLIO //	
P3 INSALATA D'ORZO -	S3 FOCACCIA COTTO,MOZZARELLA,POMODORO //	C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	
P4 RISO BASMATI //		C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 CREMA DI PATATE E CAROTE -X	S4 RICOTTA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S5 UOVA SODE E INSALATA CAPRICCIOSA //	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA -X		C7 ANANAS SCIROPPATO -X	
	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X		
	S7 FRUTTA FRESCA -X		

ANANAS SCIROPPATO -X	Zucchero, Ananas
ARANCINO DI RISO AL POMODORO //	Arancino, Pomodori polpa, Olio di semi, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva, Zucchero, Basilico, Sale, Scheda tecnica
ASIAGO //	Asiago
BAVETTE AL POMODORO //	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
BAVETTE AL RAGU' //	Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Concentrato di pomodoro, Sale, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
BAVETTE ALLE VONGOLE -	Pasta di semola, Vongole, Carote, Cipolle, Pomodori pelati, Sedano, Prezzemolo, Aglio, Olio di oliva, Sale
BRIE //	Brie
BROCCOLI AL VAPORE //	Broccoli surgelati
BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	Budino al cioccolato, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 -X	Budino alla vaniglia, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
CAESAR SALAD //	Insalata mista, Pollo - petto, Crostini di pane, Grana Gran Moravia a scaglie, Olive verdi, Olio e sale in bustina - serviti a parte, Yogurt e crackers serviti a parte
CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	Cavolo cappuccio
CARCIOFI AL FORNO //	Carciofi, Cipolle, Prezzemolo, Sale, Brodo vegetale granulare, Olio di semi, Pepe
CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	Carote
CAROTE PREZZEMOLATE //	Carote a rondelle, Prezzemolo, Sale, Olio di semi
CAVOLFIORI AL NATURALE //	Cavolfiore
COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE //	Cotoletta di maiale alla milanese, Scheda tecnica, Olio di semi
CREMA DI FUNGHI -	Cipolle, Funghi champignon, Funghi misti, Patate, Dado vegetale, Fecola di patate, Olio di semi, Pepe, Sale
CREMA DI PATATE E CAROTE -X	Dado vegetale, Carote, Cipolle, Olio di oliva, Patate, Sale
FAGIOLI IN SALSA //	Fagioli borlotti, Sottaceti, Sopressa nostrana, Cipolle, Sale, Prezzemolo, Acciuga o alice, Olio di semi, Aceto di vino bianco, Pepe, Vino bianco, Scheda tecnica
FAGIOLINI ALL'OLIO //	Fagiolini, Sale, Olio di semi
FESA DI TACCHINO AI FERRI //	Tacchino - fesa, Condiarrosto, Sale, Olio di semi
FETTINA DI MANZO AI FERRI //	Manzo -fesa, Sale, Condiarrosto, Olio di semi
FILETTO DI ORATA AL FORNO //	Orata surgelata -filetto, Prezzemolo, Sale, Pepe, Vino bianco, Olio di semi
FOCACCIA COTTO,MOZZARELLA,POMODORO //	Focaccia, Prosciutto cotto, Mozzarella, Maionese, Pomodori, Scheda tecnica
FRUTTA FRESCA (C) -X	
FRUTTA FRESCA -X	
GAZPACHO //	Pomodori, Cetrioli, Cipolle, Pomodori polpa, Peperoni, Carote, Basilico, Sedano, Zucchero, Olio di oliva, Sale, Aglio, Aceto, Aceto di vino bianco, Pepe nero
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO //	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
GNOCCHETTI SARDI AL RAGU'//	Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Concentrato di pomodoro, Sale, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO //	Pasta di semola, Sale, Olio di semi
GNOCCHI ALLA ROMANA SALVIA E SPECK CROCCANTE //	Gnocchi alla romana, Sale, Formaggio grana, Speck, Margarina - 100% vegetale, Salvia, Olio di oliva, Olio di semi
GORGONZOLA C/MARMELLATA CIPOLLE ROSSE //	Gorgonzola, Cipolle rosse, Zucchero, Aceto di vino bianco
HAMBURGER DI POLLO ALLA PIZZAIOLA //	Hamburger di pollo, Mozzarella, Pomodori polpa, Sale, Carote, Cipolle, Olio di semi, Scheda tecnica, Sedano, Zucchero, Basilico
HUMMUS DI POMODORINI	Semi di sesamo, Aglio, Olio di semi, Ceci, pomodorini, Origano, Sale, Pepe, Zucchero, Fecola di patate
INSALATA D'ORZO -	Carote, Piselli, pomodoro a cubetti, Zucchine, Condiriso, Orzo perlato, Patate, Mais, Mozzarella a jullienne, Basilico, Olio di oliva, Pepe, Sale, Scheda tecnica
INSALATONA NORVEGESE -X	Insalata mista, Mais, Ricotta, Salmone -trancio, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA REALE -X	Insalata mista, Carciofi sott'olio, Tacchino, Uova, Yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA SUPER -X	Insalata mista, Tonno sott'olio, Olive, Mozzarella, Mais, Yogurt e crackers serviti a parte
KEBAB //	Kebab (pollo, tacchino, vitello), Piadina, Cappuccio, Pomodori, Maionese, Scheda tecnica
LOMBO AFFUMICATO //	Lombo di maiale affumicato
LONZA DI MAIALE AI FERRI //	Maiale - lonza fresca, Olio di semi, Sale, Condiarrosto
MELANGE DI VERDURE	Verdure miste - surgelate, Pepe, Prezzemolo, Sale, Olio di semi
MEZZE MANICHE AL POMODORO //	Pomodori pelati, Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
MEZZE MANICHE AL RAGU' DI VERDURE //	Pasta di semola, Pomodori polpa, Carote, Zucchine, Sale, Cipolle, Sedano, Brodo vegetale granulare, Zucchero, Basilico, Olio di semi
MEZZE MANICHE ALL'OLIO //	Pasta di semola, Sale, Olio di semi
MINIPASTO //	Minipasto, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
MISTICANZA -X	Cicoria, Indivia, Rucola, Tarassaco o dente di leone
MORTADELLA //	Mortadella
MOZZARELLA //	Mozzarella
PASTA E FAGIOLI -X	Fagioli, Pasta di semola, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Patate
PASTA FREDDA ALLA GRECA -X	Pasta di semola, Aceto, Aglio, Zucchine, Feta greca, Menta, Olive nere, pomodorini, Olio di semi, Pepe, Sale
PENNE AL POMODORO //	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
PENNE AL RAGU' //	Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Concentrato di pomodoro, Sale, Olio di oliva, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
PEPERONATA //	Peperoni, Melanzane, Zucchine, Cipolle, Brodo vegetale granulare, Basilico, Sale, Olio di semi, Pepe
PETTO DI POLLO AI FERRI //	Pollo - petto, Condiarrosto, Sale, Olio di semi
POKE DELUXE -	Farro, Tofu, Pomodori secchi, Taccole, Carote, Germogli di soia, Noci, Pesto alla genovese, Olio extravergine -servito a parte
POLLO AFFETTATO ALLE ERBE //	Pollo alle erbe cotto al forno, Scheda tecnica
POMODORO AFFETTATO //	Pomodori da insalata
PRIMO SALE CON POMODORINI //	Formaggio primo sale, pomodorini, Sale, Prezzemolo, Aglio, Basilico, Olio di oliva, Origano, Rosmarino
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE //	Melone, Prosciutto crudo
RICOTTA -X	Ricotta
RISO BASMATI //	Riso basmati, Sale, Olio di oliva
RISO INTEGRALE BOLLITO //	Riso integrale, Sale, Olio di oliva
RISO VENERE //	Riso venere, Sale, Olio di oliva
SALSICCIA DI SUINO AL FORNO - X	Maiale - salsiccia, Vino bianco
SEDANINI AL POMODORO //	Pasta di semola cotta (bollita in acqua), Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di girasole
SEDANINI ALL'OLIO //	Pasta di semola, Sale, Olio di girasole
SGOMBRO ALL'OLIO //	Sgombro, Scheda tecnica
SGOMBRO IN CROSTA DI PATATE //	Sgombro, Fiocchi di patate, Sale, Olio di semi, Prezzemolo, Pepe, Vino bianco
SPINACI AL TEGAME //	Spinaci, Cipolle, Brodo vegetale granulare, Sale, Olio di semi, Pepe
TORTA CAPRESE -	Torta caprese, Scheda tecnica
TORTA FRUTTI DI BOSCO -X	Torta ai frutti di bosco, Scheda tecnica
TORTINO DI PATATE, PEPERONI E	Tortino di patate, Peperoni, Speck, Maizena, Patate, Cipolle, Brodo vegetale granulare, Olio di girasole, Sale, Pepe

SPECK //	
UOVA SODE E INSALATA CAPRICCIOSA //	Insalata fiammifero -carote-sedano rapa -peperoni, Uova sode, Maionese, Scheda tecnica
VERDURA MISTA CRUDA //	Insalata mista
YOGURT GR.125 NR.1 //	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	Yogurt intero, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
ZUCCHINE E CAROTE GRATINATE -X	Zucchine, Carote, Origano, Pane grattuggiato, Formaggio grana, Olio di oliva, Sale
ZUPPA DI VERDURE //	Minestrone surgelato, Patate, Misto soffritto, Brodo vegetale granulare, Fiocchi di patate, Sale, Olio di oliva extra vergine