

SETTIMANA:F

STAGIONE:Estate

MENU: AZIENDALE

Pranzo - lunedì 04/07/2022

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 PASTA AL POMODORO -X	S1 HAMBURGER VEGETALE AI FERRI -X	C1 CROCCHETTE DI PATATE -X	IN1 INSALATONA VALTELLINA -X
P2 PASTA AL RAGU' -X	S2 LONZA DI MAIALE TONNATA -X	C2 CAROTE AL VAPORE -X	
P3 BAVETTE AL PESTO -X	S3 BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE -X	C3 MISTICANZA -X	
P4 RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	S4 STRACCHINO -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 ZUPPA DI LEGUMI -X	S5 SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 MINIPASTO -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 MELA (C) X	
P7 MELA (P/S) X	S7 MELA (P/S) X	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 -X	

Pranzo - martedì 05/07/2022

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 PENNE AL POMODORO -X	S1 HAMBURGER DI MANZO AI FERRI -X	C1 BIETA COSTA AL TEGAME -X	IN1 INSALATONA CLASSICA 1 -X
P2 PENNE ALL'AMATRICIANA -X	S2 TOMINO CON JULLIENE DI VERDURE -X	C2 PATATE AL VAPORE -X	
P3 INSALATA DI RISO -X	S3 SCALOPPINA DI TACCHINO AI FUNGHI -X	C3 POMODORO AFFETTATO -X	
P4 PASSATO DI VERDURA -X	S4 SGOMBRO E CIPOLLINE -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 ROBIOLA -X	S5 MONTASIO -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	S7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	C7 TIRAMISU' -X	

Pranzo - mercoledì 06/07/2022

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 PASTA AL POMODORO -X	S1 PETTO DI POLLO AI FERRI -X	C1 PISELLI AL TEGAME -X	IN1 INSALATONA LIGHT -X
P2 PASTA AL RAGU' -X	S2 GAMBERI (IMITAZIONE) AI FERRI -X	C2 MACEDONIA DI VERDURE X	
P3 INS.DI PASTA ZUCCHINE,PROVOLA POMODORINI-X	S3 MANZO ALLA GENOVESE -X	C3 CAPPUCCIO ALLA JULIENNE -X	
P4 RISO VENERE -X	S4 TACCHINO AFFETTATO -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI SEDANO E FARRO -X	S5 MOZZARELLA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 MINIPASTO -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 BANANA (C) -X	
P7 BANANA (P/S) -X	S7 BANANA (P/S) -X	C7 BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 -X	

Pranzo - giovedì 07/07/2022

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 PASTA AL POMODORO -X	S1 FETTINA DI TACCHINO AI FERRI -X	C1 FAGIOLINI AL TEGAME -X	IN1 INSALATONA PANTESCA -X
P2 PASTA ALL'OLIO -X	S2 PROSCIUTTO CRUDO E MELONE -X	C2 FINOCCHI AL VAPORE -X	
P3 LASAGNE ALLA BOLOGNESE -X	S3 ARISTA DI MAIALE AL FORNO -X	C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE -X	
P4 RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	S4 POLLO AFFETTATO ALLE ERBE -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 CREMA DI ZUCCHINE -X	S5 TONNO E INSALATA CAPRICCIOSA -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	S7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	C7 CROSTATA DI MELE -X	

Pranzo - venerdì 08/07/2022

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 SPAGHETTI AL POMODORO -X	S1 FETTINA DI MANZO AI FERRI -X	C1 ZUCCHINE TRIFOLATE -X	IN1 INSALATONA ESTIVA -X
P2 SPAGHETTI ALLA MARINARA -X	S2 INSALATA DI MARE -X	C2 PATATE PREZZEMOLATE -X	
P3 SPAGHETTI ALL'OLIO -X	S3 PIADINA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO -X	C3 POMODORO AFFETTATO -X	
P4 RISO INTEGRALE BOLLITO -X	S4 SOPRESSA VENETA -X	C4 VERDURA MISTA CRUDA -X	
P5 ZUPPA D'ORZO -X	S5 ASIAGO -X	C5 YOGURT GR.125 NR.1 -X	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) -X	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) -X	C6 FRUTTA FRESCA (C) -X	
P7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	S7 FRUTTA FRESCA (P/S) -X	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 -X	



LA CUCINA VENETA SRL-SETT.27 DAL 04/07/2022 AL 08/07/2022

Da Lunedì
A Venerdì

SETTIMANA: F

STAGIONE: Estate

MENU: AZIENDALE

ARISTA DI MAIALE AL FORNO -X	maiale lonza - verdure miste - sale - aromi naturali - olio di oliva
ASIAGO -X	asiago
BANANA (C) -X	banana
BANANA (P/S) -X	banana
BAVETTE AL PESTO -X	pasta di semola (bollita in acqua) - basilico - formaggio grana - olio di oliva - pepe nero - sale - pinoli - aglio
BIETA COSTA AL TEGAME -X	bieta cotta - olio di oliva - cipolle - sale
BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE -X	tacchino polpa - limone succo - cipolle - vino bianco - aromi - olio extra vergine di oliva - sale - pepe - maizena
BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 -X	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
CAPPUCCIO ALLA JULIENNE -X	cavolo cappuccio
CAROTE AL VAPORE -X	carote surgelate
CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE -X	carote
CREMA DI SEDANO E FARRO -X	sedano - olio extra vergine di oliva - sale - cipolle - dado vegetale - farro - patate
CREMA DI ZUCCHINE -X	dado vegetale - zucchine - patate - cipolle - sale - olio di oliva
CROCCHETTE DI PATATE -X	scheda tecnica - patate crocchette
CROSTATA DI MELE -X	crostata di mele - scheda tecnica
FAGIOLINI AL TEGAME -X	fagiolini - prezzemolo - olio di oliva - sale
FETTINA DI MANZO AI FERRI -X	manzo fesa - olio di oliva - sale - aromi
FETTINA DI TACCHINO AI FERRI -X	tacchino fesa - olio di oliva - ariosto - sale
FINOCCHI AL VAPORE -X	finocchi - sale
FRUTTA FRESCA (C) -X	
FRUTTA FRESCA (P/S) -X	
GAMBERI (IMITAZIONE) AI FERRI -X	imitazione gamberi - sale - prezzemolo - aglio - olio di oliva - scheda tecnica
HAMBURGER DI MANZO AI FERRI -X	hamburger di manzo
HAMBURGER VEGETALE AI FERRI -X	hamburger vegetale - scheda tecnica
INS.DI PASTA ZUCCHINE,PROVOLA POMODORINI	pasta di semola - zucchine - formaggio provola - pomodorini - olio extra vergine di oliva - sale
INSALATA DI MARE -X	prezzemolo - olio extra vergine di oliva - olive nere - sedano - verdure miste - polipo - limoni - seppia - gamberi
INSALATA DI RISO -X	riso parboiled cotto [bollito in acqua] - tonno sott'olio - verdure miste - cubettate saltate - formaggio dolce cubettato - prosciutto cotto - mozzarella - capperi - olive - aromi naturali - olio di oliva
INSALATONA CLASSICA 1 -X	insalata mista - tonno sott'olio - pomodori - olive - mozzarella - yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA ESTIVA -X	misticanza - carote - noci - formaggio primo sale - rape - yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA LIGHT -X	insalata mista - pomodori - ceci - olive - mozzarelle cigliatina - yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA PANTESCA -X	insalata mista - patate - sgombro - olive - fagioli cannellini - yogurt e crackers serviti a parte
INSALATONA VALTELLINA -X	insalata mista - sfilacci di cavallo - rucola - olive - formaggio grana - yogurt e crackers serviti a parte
LASAGNE ALLA BOLOGNESE -X	ragù di carne mista - pasta all'uovo - farina di frumento tipo 00 - burro - grana - latte parzialmente scremato - acqua - olio di oliva
LONZA DI MAIALE TONNATA -X	maiale lonza - capperi - tonno sott'olio sgocciolato - maionese - scheda tecnica
MACEDONIA DI VERDURE X	fagiolini - carote baby - scorzonera
MANZO ALLA GENOVESE -X	manzo - carote - peperoni - cipolline - olio extra vergine di oliva - sedano - pesto alla genovese - scheda tecnica
MELA (C) X	mela
MELA (P/S) X	mela
MINIPASTO -X	minipasto - vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
MISTICANZA -X	indivia - rucola - cicoria - tarassaco o dente di leone
MONTASIO -X	montasio
MOZZARELLA -X	mozzarella
PASSATO DI VERDURA -X	patate - carote - piselli freschi - zucchine - cipolle - sedano - olio extra vergine di oliva - dado vegetale - sale
PASTA AL POMODORO -X	pasta di semola - pomodori polpa - carote - cipolle - sedano - basilico - olio di oliva - sale - zucchero
PASTA AL RAGU' -X	pasta di semola - pomodori pelati - maiale - manzo - tacchino - vino bianco - carote - cipolle - sedano - sale
PASTA ALL'OLIO -X	pasta di semola - olio di oliva - sale
PATATE AL VAPORE -X	patate - olio di oliva - sale
PATATE PREZZEMOLATE -X	patate - olio di oliva - prezzemolo - sale
PENNE AL POMODORO -X	pasta di semola - pomodori polpa - carote - sedano - cipolle - basilico - olio di oliva - sale
PENNE ALL'AMATRICIANA -X	pasta di semola (bollita in acqua) - pomodori pelati - cipolle - pancetta - peperoncino piccante - olio di oliva - sale
PETTO DI POLLO AI FERRI -X	pollo petto - olio di oliva - aromi
PIADINA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO -X	prosciutto cotto - formaggio - piadina - scheda tecnica
PISELLI AL TEGAME -X	piselli surgelati - cipolle - prezzemolo - maizena - sale - olio di oliva - pepe
POLLO AFFETTATO ALLE ERBE -X	pollo alle erbe cotto al forno - scheda tecnica
POMODORO AFFETTATO -X	tomodori da insalata
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE -X	prosciutto crudo - melone
RISO BOLLITO ALL'OLIO -X	riso parboiled - olio di oliva - sale
RISO INTEGRALE BOLLITO -X	riso integrale - olio di oliva - sale
RISO VENERE -X	riso venere - olio di oliva - sale
ROBIOLA -X	robiola

LA CUCINA VENETA SRL-SETT.27 DAL 04/07/2022 AL 08/07/2022

SCALOPPINA DI TACCHINO AI FUNGHI -X	tacchino - farina di frumento tipo 00 - funghi - sale - olio di oliva - burro - dado vegetale - vino bianco
SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA -X	sgombro - scheda tecnica
SGOMBRO E CIPOLLINE -X	sgombro - cipolline - scheda tecnica
SOPRESSA VENETA -X	sopressa veneta - scheda tecnica
SPAGHETTI AL POMODORO -X	pasta di semola - pomodori polpa - carote - olio di oliva - basilico - sedano - cipolle - sale
SPAGHETTI ALL'OLIO -X	pasta di semola (bollita in acqua) - olio di oliva - sale
SPAGHETTI ALLA MARINARA -X	pasta di semola - pomodori pelati - cozza o mitilo - vongole - seppia - aromi naturali - sale - prezzemolo - cipolle - olio di oliva
STRACCHINO -X	stracchino
TACCHINO AFFETTATO -X	tacchino affettato - scheda tecnica
TIRAMISU' -X	tiramisù - scheda tecnica
TOMINO CON JULLIENE DI VERDURE -X	formaggio tomino - carote - zucchine - prezzemolo - olio di oliva - sale
TONNO E INSALATA CAPRICCIOSA -X	tonno sott'olio - carote - sedano - aceto - maionese - scheda tecnica
VERDURA MISTA CRUDA -X	insalata mista
YOGURT GR.125 NR.1 -X	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 TRIFOLATE -X	aglio - olio extra vergine di oliva - sale - prezzemolo - zucchine
ZUPPA D'ORZO -X	preparato per purè - orzo perlato - sedano - cipolle - carote - sale
ZUPPA DI LEGUMI -X	verdure miste - sale - olio extra vergine di oliva - dado vegetale - legumi misti