LACUCINAVENETA

Stampa Foglio Menu

Da **Lunedì** A **Venerdì**

SETT.48 dal 23/11/2026 al 27/11/2026

AXIOS Informatica S.r.l.

Menu: **AZIENDALE**

Pranzo - Lunedì 23/11/2026 - Autunno - F1

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 RIGATONI AL POMODORO //	S1 HAMBURGER DI MANZO AI FERRI //	C1 VERDURA COTTA //	IN1 INSALATONA VALTELLINA //
P2 RIGATONI AL RAGU' //	S2 ARROSTO DI TACCHINO CON OLIVE TAGGIASCHE//	C2 CAROTE PREZZEMOLATE //	
P3 ARANCINO DI RISO AL POMODORO //	S3 TORTINO DI ZUCCA E PORRO SU VELLUTATA DI PATATE AL ROSMARINO	C3 CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	
P4 RIGATONI ALL'OLIO //	S4 EMMENTAL //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 ZUPPA DI MIGLIO E VERDURE //	S5 SGOMBRO ALL'OLIO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	C6 FRUTTA FRESCA (C) //	
P7 FRUTTA FRESCA //	S7 FRUTTA FRESCA //	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	

Pranzo - Martedì 24/11/2026 - Autunno - F2

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 MEZZE PENNE AL POMODORO //	S1 BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI //	C1 PATATE AL FORNO //	IN1 INSALATONA PANTESCA //
P2 MEZZE PENNE ALL'OLIO //	S2 OMELETTE ALLE VERDURE //	C2 BROCCOLI AL VAPORE //	
P3 MEZZE PENNE AL PESTO DI RUCOLA //	S3 INVOLTINO DI POLLO E PANCETTA //	C3 RAPE PREZZEMOLATE //	
P4 RISO VENERE CON PESCE SPADA, PISELLI E POMODORINI //	S4 PHILADELPHIA //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 ZUPPA DI PORRI E PATATE //	S5 UOVA SODE E INSALATA RUSSA //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	C6 FRUTTA FRESCA (C) //	
P7 FRUTTA FRESCA //	S7 FRUTTA FRESCA //	C7 PROFITEROLES BIANCO //	

Pranzo - Mercoledì 25/11/2026 - Autunno - F3

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 CASERECCE AL POMODORO //	S1 FESA DI TACCHINO AI FERRI //	C1 CAVOLFIORI GRATINATI CON BESCIAMELLA //	IN1 POKE SPECIAL //
P2 CASERECCE AL RAGU' //	S2 FILETTO DI ORATA AL FORNO //	C2 FAGIOLINI AL VAPORE //	
P3 CASERECCE ALLA MARINARA //	S3 PRIMO SALE CON POMODORINI //	C3 POMODORI IN INSALATA //	
P4 RISO INTEGRALE BOLLITO //	S4 SOPRESSA VENETA //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 CREMA DI VERDURE //	S5 ROBIOLA //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	C6 FRUTTA FRESCA (C) //	
P7 FRUTTA FRESCA //	S7 FRUTTA FRESCA //	C7 BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 //	

Pranzo - Giovedì 26/11/2026 - Autunno - F4

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 SEDANINI AL POMODORO //	S1 COTOLETTA VEGETALE //	C1 FAGIOLI ALLA MESSICANA //	IN1 INSALATONA LEGGERA //
P2 SEDANINI ALL'OLIO //	S2 GRIGLIATA MISTA //	C2 PATATE BOLLITE //	
P3 LASAGNE ALLE VERDURE //	S3 PIADINA CON TACCHINO E PEPERONI //	C3 CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	
P4 RISO ALL'OLIO //	S4 GRANA GRAN MORAVIA //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 ZUPPA DI ZUCCA E FUNGHI //	S5 SPECK E CETRIOLI //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 YOGURT GR.125 NR.2 (P) //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	C6 FRUTTA FRESCA (C) //	
P7 FRUTTA FRESCA //	S7 FRUTTA FRESCA //	C7 CROSTATA AL LIMONE //	

Pranzo - Venerdì 27/11/2026 - Autunno - F5

Primi	Secondi	Contorni	Piatti Unici
P1 CELENTANI AL POMODORO //	S1 BURGER VEGETALE MELANZANE POMOD. ORIGANO	C1 ZUCCHINE TRIFOLATE //	IN1 INSALATONA DEL CORTILE //
P2 CELENTANI AL RAGU' //	S2 GUANCETTA IN UMIDO //	C2 POLENTA //	IN2 TARTARE DI MANZO //
P3 CELENTANI TONNO FRESCO, CAPPERI,OLIVE TAGGIASCHE E LIMONE//	S3 PIATTO DELL'ALTOPIANO //	C3 CAPPUCCIO VIOLA ALLA JULIENNE //	
P4 RISO VENERE //	S4 MORTADELLA CON PISTACCHIO //	C4 VERDURA MISTA CRUDA //	
P5 CREMA DI SEDANO E FARRO //	S5 STRACCHINO //	C5 YOGURT GR.125 NR.1 //	
P6 MINIPASTO //	S6 YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	C6 FRUTTA FRESCA (C) //	
P7 FRUTTA FRESCA //	S7 FRUTTA FRESCA //	C7 BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	

ARANCINO DI RISO AL POMODORO //	**Ingredienti:** Arancino, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Olio di semi, Sedano, Zucchero, Basilico, Sale, Scheda tecnica
ARROSTO DI TACCHINO CON OLIVE TAGGIASCHE//	**Ingredienti:** Tacchino - fesa, Vino bianco, Mais - amido, Olive taggiasche, Brodo vegetale granulare, Olio di semi, Sale, Rosmarino, Salvia, Zucchero
BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI //	**Ingredienti:** Braciola di maiale, Sale, Condiarrosto, Olio di semi
BROCCOLI AL VAPORE //	**Ingredienti:** Broccoli surgelati
BUDINO AL CIOCCOLATO NR.1 //	**Ingredienti:** Budino al cioccolato, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BUDINO ALLA VANIGLIA NR.1 //	**Ingredienti:** Budino alla vaniglia, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Scheda tecnica
BURGER VEGETALE MELANZANE POMOD. ORIGANO	**Ingredienti:** Burger vegetale melanzane, pomodoro e origano, Scheda tecnica
CAPPUCCIO ALLA JULIENNE //	**Ingredienti:** Cappuccio
CAPPUCCIO VIOLA ALLA JULIENNE //	**Ingredienti:** Cappuccio viola
CAROTE FRESCHE ALLA JULIENNE //	**Ingredienti:** Carote
CAROTE PREZZEMOLATE //	**Ingredienti:** Carote a rondelle, Prezzemolo, Sale, Olio di semi
CASERECCE AL POMODORO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
CASERECCE AL RAGU' //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Sale, Concentrato di pomodoro, Olio di semi, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
CASERECCE ALLA MARINARA //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori polpa, Cozza gelo o mitilo, Totano, Vongole, Prezzemolo, Sale, Carote, Cipolle, Aglio, Sedano, Olio di semi, Basilico
CAVOLFIORI GRATINATI CON BESCIAMELLA //	**Ingredienti:** Cavolfiore, Latte parzialmente scremato, Formaggio grana, Margarina, Sale, Olio di semi, Noce moscata, Pepe
CELENTANI AL POMODORO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
CELENTANI AL RAGU' //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Sale, Concentrato di pomodoro, Olio di semi, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
CELENTANI TONNO FRESCO, CAPPERI,OLIVE TAGGIASCHE E LIMONE//	**Ingredienti:** Pasta di semola, Tonno fresco, Pomodori polpa, Olive taggiasche, pomodoro a cubetti, Sale, Cipolla a fette, Mais - amido, Aglio, Capperi, Carote, Cipolle, Olio di semi, Prezzemolo, Sedano, Zucchero, Basilico, Brodo vegetale granulare, Pepe
COTOLETTA VEGETALE //	**Ingredienti:** Burger vegetale, Olio di semi, Scheda tecnica
CREMA DI SEDANO E FARRO //	**Ingredienti:** Patate, Sedano, Cipolla a fette, Farro, Fiocchi di patate, Brodo vegetale granulare, Sale, Olio di semi
CREMA DI VERDURE //	**Ingredienti:** Patate, Carota a cubetti, Cavolfiore, Fagiolini, Zucchine, Cipolla a fette, Finocchi, Fiocchi di patate, Brodo vegetale granulare, Sale
CROSTATA AL LIMONE //	**Ingredienti:** Crostata di limone, Scheda tecnica
EMMENTAL //	**Ingredienti:** Emmenthal
FAGIOLI ALLA MESSICANA //	**Ingredienti:** Fagioli borlotti, Cipolla a cubetti, Pomodori polpa, Brodo vegetale granulare, Sale, Carote, Cipolle, Olio di semi, Peperoncini piccanti, Sedano, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Basilico, Pepe, Zucchero
FAGIOLINI AL VAPORE //	**Ingredienti:** Fagiolini, Sale, Olio di semi
FESA DI TACCHINO AI FERRI //	**Ingredienti:** Tacchino - fesa, Condiarrosto, Sale, Olio di semi
FILETTO DI ORATA AL FORNO //	**Ingredienti:** Orata surgelata -filetto, Prezzemolo, Sale, Pepe, Vino bianco, Olio di semi
FRUTTA FRESCA (C) //	**Ingredienti:** Frutta di stagione
FRUTTA FRESCA //	**Ingredienti:** Frutta di stagione
GRANA GRAN MORAVIA //	**Ingredienti:** Grana
GRIGLIATA MISTA //	**Ingredienti:** Maiale - costine, Salsiccia suino, Maiale - coppa fresca, Sale, Olio di semi
GUANCETTA IN UMIDO //	**Ingredienti:** Guancetta di maiale, Pomodori polpa, Carote, Cipolle, Mais - amido, Sedano, Brodo vegetale granulare, Sale, Olio di semi, Alloro foglie, Ginepro, Pepe nero
HAMBURGER DI MANZO AI FERRI //	**Ingredienti:** Hamburger di manzo, Scheda tecnica
INSALATONA DEL CORTILE //	**Ingredienti:** Insalata, Tacchino affettato, Carote, Grana Gran Moravia a scaglie, Crostini di pane, Radicchio rosso, Crackers (servito a parte), Yogurt - servito a parte
INSALATONA LEGGERA //	**Ingredienti:** Insalata, Mazzancolle - code, Cappuccio, Carote, Mozzarella, Radicchio rosso, Capperi, Crackers (servito a parte), Yogurt - servito a parte
INSALATONA PANTESCA //	**Ingredienti:** Insalata, Patate, Sgombro, Carote, Fagioli cannellini, Olive, Radicchio rosso, Crackers (servito a parte), Yogurt - servito a parte
INSALATONA VALTELLINA //	**Ingredienti:** Insalata, Carote, Grana Gran Moravia a scaglie, Olive, Sfilacci di cavallo, Rucola, Radicchio rosso, Crackers (servito a parte), Yogurt - servito a parte
INVOLTINO DI POLLO E PANCETTA //	**Ingredienti:** Involtino di pollo e pancetta, Olio di semi, Scheda tecnica, Vino bianco
LASAGNE ALLE VERDURE //	**Ingredienti:** Pasta all'uovo, Zucchine, Carote, Melanzane a cubetti, Farina di frumento tipo 00, Formaggio grana, Latte, Piselli, Peperoni - gialli, Peperoni - rossi, Peperoni - verdi, Cipolla a fette, Sale, Margarina, Brodo vegetale granulare, Olio di semi, Porro, Pepe, Scheda tecnica, Noce moscata
MEZZE PENNE AL PESTO DI RUCOLA //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Rucola, Ricotta, Formaggio grana, Formaggio cremoso spalmabile, Sale, Olio di semi, Pepe
MEZZE PENNE AL POMODORO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
MEZZE PENNE ALL'OLIO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Sale, Olio di semi
MINIPASTO //	**Ingredienti:** Minipasto, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
MORTADELLA CON PISTACCHIO //	**Ingredienti:** Mortadella, Scheda tecnica
OMELETTE ALLE VERDURE //	**Ingredienti:** Insalata russa, Uova, Farina di frumento tipo 00, Formaggio grana, Latte UHT parzialmente scremato, Sale
PATATE AL FORNO //	**Ingredienti:** Patate, Sale, Olio di semi, Rosmarino, Salvia
PATATE BOLLITE //	**Ingredienti:** Patate, Prezzemolo, Sale, Olio di semi
PHILADELPHIA //	**Ingredienti:** Formaggio cremoso spalmabile, Scheda tecnica
PIADINA CON TACCHINO E PEPERONI //	**Ingredienti:** Piadina, Tacchino affettato, Peperoni - rossi, Peperoni - verdi, Peperoni - gialli, Prezzemolo, Pepe, Sale, Olio di semi, Scheda tecnica
PIATTO DELL'ALTOPIANO //	**Ingredienti:** Formaggio dobbiaco, Funghi misti, Farina di polenta, Cipolla a cubetti, Sale, Prezzemolo, Brodo vegetale granulare, Olio di semi
POKE SPECIAL //	**Ingredienti:** Bulgur, Pollo, Formaggio cremoso spalmabile, Zucchine, Ceci, Rape, Cipolla fritta, Sale, Brodo vegetale granulare
POLENTA //	**Ingredienti:** Farina di polenta, Sale, Acqua, Olio di semi
POMODORI IN INSALATA //	**Ingredienti:** Pomodori da insalata
PRIMO SALE CON POMODORINI //	**Ingredienti:** Formaggio primo sale, pomodorini, pomodoro a cubetti, Sale, Prezzemolo, Aglio, Basilico, Olio di semi, Origano, Rosmarino
PROFITEROLES BIANCO //	**Ingredienti:** Profiteroles bianco, Scheda tecnica
RAPE PREZZEMOLATE //	**Ingredienti:** Rape, Prezzemolo, Olio di semi, Sale, Pepe
RIGATONI AL POMODORO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
RIGATONI AL RAGU' //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Carne di manzo e maiale mista, Pomodori passata, Misto soffritto, Sale, Concentrato di pomodoro, Olio di semi, Rosmarino, Salvia, Vino rosso, Pepe
RIGATONI ALL'OLIO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Sale, Olio di semi
RISO ALL'OLIO //	**Ingredienti:** Riso parboiled, Sale, Olio di semi
RISO INTEGRALE BOLLITO //	**Ingredienti:** Riso integrale, Sale, Olio di semi
RISO VENERE //	**Ingredienti:** Riso venere, Sale, Olio di semi
RISO VENERE CON PESCE SPADA, PISELLI E POMODORINI //	**Ingredienti:** Riso venere, Pesce spada, Piselli, pomodoro a cubetti, Sale, Pomodori, Prezzemolo, Rosmarino, Brodo vegetale granulare, Olio di semi, Pepe
ROBIOLA //	**Ingredienti:** Robiola
SEDANINI AL POMODORO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Pomodori pelati, Carote, Cipolle, Sedano, Sale, Zucchero, Basilico, Olio di semi
SEDANINI ALL'OLIO //	**Ingredienti:** Pasta di semola, Sale, Olio di semi
SGOMBRO ALL'OLIO //	**Ingredienti:** Sgombro, Scheda tecnica
SOPRESSA VENETA //	**Ingredienti:** Sopressa veneta, Scheda tecnica
SPECK E CETRIOLI //	**Ingredienti:** Speck, Cetrioli
STRACCHINO //	**Ingredienti:** Stracchino

TARTARE DI MANZO //	**Ingredienti:** Tartare di manzo, Focaccia, Misticanza, Mozzarella, Pomodori secchi, Olive taggiasche, Acciuga o alice, Capperi, Olio e sale in bustina - serviti a parte, Panna - sterilizzata, Senape - servita a parte, Yogurt - servito a parte, Scheda tecnica
TORTINO DI ZUCCA E PORRO SU VELLUTATA DI PATATE AL ROSMARINO	**Ingredienti:** Patate, Latte, Zucca, Grana, Purea di zucca, Rosmarino, Amido modificato di mais, Porro, Panna - sterilizzata, Uova, Sale, Brodo vegetale granulare
UOVA SODE E INSALATA RUSSA //	**Ingredienti:** Insalata russa, Maionese, Uovo sodo, Scheda tecnica, Sale, Aceto di vino bianco
VERDURA COTTA //	**Ingredienti:** Bieta, Spinaci, Cipolle, Brodo vegetale granulare, Sale, Olio di semi, Pepe
VERDURA MISTA CRUDA //	**Ingredienti:** Insalata, Carote, Radicchio di chioggia
YOGURT GR.125 NR.1 //	**Ingredienti:** Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne, Yogurt - servito a parte
YOGURT GR.125 NR.2 (P) //	**Ingredienti:** Yogurt - servito a parte, Vedi ingredienti riportati sulla conf.ne
YOGURT GR.125 NR.2 (S) //	**Ingredienti:** Yogurt - servito a parte, Scheda tecnica
ZUCCHINE TRIFOLATE //	**Ingredienti:** Zucchine, Cipolla a cubetti, Sale, Brodo vegetale granulare, Olio di semi, Prezzemolo, Zucchero, Pepe
ZUPPA DI MIGLIO E VERDURE //	**Ingredienti:** Minestrone surgelato, Patate, Cipolla a fette, Miglio, Brodo vegetale granulare, Fiocchi di patate, Sale
ZUPPA DI PORRI E PATATE //	**Ingredienti:** Patate, Porri, Cipolle, Fiocchi di patate, Brodo vegetale granulare, Sale
ZUPPA DI ZUCCA E FUNGHI //	**Ingredienti:** Patate, Funghi misti, Polpa di zucca, Purea di zucca, Funghi champignon, Cipolla a cubetti, Fiocchi di patate, Brodo vegetale granulare, Sale