

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 1	lunedì 23 settembre 2024 lunedì 21 ottobre 2024 lunedì 18 novembre 2024 lunedì 16 dicembre 2024	venerdì 27 settembre 2024 venerdì 25 ottobre 2024 venerdì 22 novembre 2024 venerdì 20 dicembre 2024	lunedì 13 gennaio 2025 lunedì 10 febbraio 2025 lunedì 10 marzo 2025	venerdì 17 gennaio 2025 venerdì 14 febbraio 2025 venerdì 14 marzo 2025 <i>Rev. del 10/10/24</i>
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primi				
P.1 Pasta all'arrabbiata P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pizza Margherita * P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al ragù vegetale* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al ragù* P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al tonno P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Bocconcini di pollo al forno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Hamburger di bovino* S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con uova sode) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Cotoletta di pollo al forno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Limanda/Passera al forno* S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Strudel mediterraneo* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Carote al forno* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Bietole all'agro* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Patate al forno stick* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Broccoli aglio e olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Finocchi gratinati* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolato spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs.

109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 2	lunedì 30 settembre 2024 lunedì 28 ottobre 2024 lunedì 25 novembre 2024 lunedì 23 dicembre 2024	venerdì 4 ottobre 2024 venerdì 1 novembre 2024 venerdì 29 novembre 2024 venerdì 27 dicembre 2024	lunedì 20 gennaio 2025 lunedì 17 febbraio 2025 lunedì 17 marzo 2025	venerdì 24 gennaio 2025 venerdì 21 febbraio 2025 venerdì 21 marzo 2025 <i>Rev. del 10/10/24</i>
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primi				
P.1 Pasta all'amatriciana P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta alla pizzaiola P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Lasagne al ragù* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Tortelli di patate in salsa rosa* P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Risotto alla marinara (R)* P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*
Secondi				
S.1 Erbazzone* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Bastoncini di limanda al forno* S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con uova sode) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Scaloppine di pollo al limone* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Arrosto di suino al forno S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Parmigiana di melanzane* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno
Contorni				
C.1 Carote brasate* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Spinaci saltati* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Fagiolini all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Patate al forno* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Cavolfiore all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione
Forneria				
P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free
Frutta e dessert				
P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta
Prodotti per la colazione				
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro				

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 3	lunedì 7 ottobre 2024 lunedì 4 novembre 2024 lunedì 2 dicembre 2024 lunedì 30 dicembre 2024		venerdì 11 ottobre 2024 venerdì 8 novembre 2024 venerdì 6 dicembre 2024 venerdì 3 gennaio 2025		lunedì 27 gennaio 2025 lunedì 24 febbraio 2025 lunedì 24 marzo 2025		venerdì 31 gennaio 2025 venerdì 28 febbraio 2025 venerdì 28 marzo 2025 <i>Rev. del 10/10/24</i>	
	Lunedì	Martedì	Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
	Primi							
	P.1 Pasta al ragù*	P.1 Pasta aglio, olio e peperoncino	P.1 Gnocchi di patate al pomodoro*		P.1 Pizza Margherita *		P.1 Risotto ai funghi*	
	P.2 Pasta all'olio EVO	P.2 Pasta integr. all'olio EVO	P.2 Pasta all'olio EVO		P.2 Pasta integr. all'olio EVO		P.2 Pasta all'olio EVO	
P.3 Riso all'olio EVO	P.3 Riso all'olio EVO	P.3 Riso all'olio EVO		P.3 Riso all'olio EVO		P.3 Riso all'olio EVO		
P.4 Pasta al pomodoro	P.4 Pasta integr. al pomodoro	P.4 Pasta al pomodoro		P.4 Pasta integr. al pomodoro		P.4 Pasta al pomodoro		
P.5 Zuppa del giorno*	P.5 Zuppa del giorno*	P.5 Zuppa del giorno*		P.5 Zuppa del giorno*		P.5 Zuppa del giorno*		
Secondi								
S.1 Erbazzone*	S.1 Hamburger di bovino*	S.1 Polpette di merluzzo*		S.1 Arrosto di tacchino (pf)		S.1 Cotoletta di pollo al forno*		
S.2 Fettina di carne ai ferri	S.2 Crudo di Parma DOP	S.2 Fettina di carne ai ferri		S.2 Crudo di Parma DOP		S.2 Fettina di carne ai ferri		
S.3 Insalatona del giorno (con tonno)	S.3 Insalatona del giorno (con uova sode)	S.3 Insalatona del giorno (con salmone)		S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella)		S.3 Insalatona del giorno (con legumi)		
S.4 Formaggio del giorno	S.4 Formaggio del giorno	S.4 Formaggio del giorno		S.4 Formaggio del giorno		S.4 Formaggio del giorno		
Contorni								
C.1 Patate al forno*	C.1 Fagiolini all'olio*	C.1 Cavolfiori all'olio*		C.1 Finocchi gratinati*		C.1 Carote brasate*		
C.2 Verdura cruda di stagione	C.2 Verdura cruda di stagione	C.2 Verdura cruda di stagione		C.2 Verdura cruda di stagione		C.2 Verdura cruda di stagione		
Forneria								
P.N. Pane comune	P.N. Pane comune	P.N. Pane comune		P.N. Pane comune		P.N. Pane comune		
P.I. Pane integrale	P.I. Pane integrale	P.I. Pane integrale		P.I. Pane integrale		P.I. Pane integrale		
C.K. Gallette gluten free	C.K. Gallette gluten free	C.K. Gallette gluten free		C.K. Gallette gluten free		C.K. Gallette gluten free		
Frutta e dessert								
P.8 Frutta fresca	P.8 Frutta fresca	P.8 Frutta fresca		P.8 Frutta fresca		P.8 Frutta fresca		
P.9 Budino	P.9 Budino	P.9 Budino		P.9 Budino		P.9 Budino		
P.10 Yogurt	P.10 Yogurt	P.10 Yogurt		P.10 Yogurt		P.10 Yogurt		
P.11 Mousse di frutta	P.11 Mousse di frutta	P.11 Mousse di frutta		P.11 Mousse di frutta		P.11 Mousse di frutta		
Prodotti per la colazione								
Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro								

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

CONVITTO E COMUNITA' RELIGIOSA - ISTITUTO SAN GIUSEPPE - PARMA

Settimana 4	lunedì 14 ottobre 2024 lunedì 11 novembre 2024 lunedì 9 dicembre 2024 lunedì 6 gennaio 2025		venerdì 18 ottobre 2024 venerdì 15 novembre 2024 venerdì 13 dicembre 2024 venerdì 10 gennaio 2025		lunedì 3 febbraio 2025 lunedì 3 marzo 2025 lunedì 31 marzo 2025		venerdì 7 febbraio 2025 venerdì 7 marzo 2025 venerdì 4 aprile 2025 Rev. del 10/10/24	
	Lunedì	Martedì	Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
	Primi							
	P.1 Tortelloni ric/spin. all'olio EVO e Parmigiano Regg. DOP P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta alle olive (R) P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	P.1 Pasta al pomodoro e ricotta P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*		P.1 Focaccia vegetariana* P.2 Pasta integr. all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta integr. al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*		P.1 Riso alla zucca P.2 Pasta all'olio EVO P.3 Riso all'olio EVO P.4 Pasta al pomodoro P.5 Zuppa del giorno*	
	Secondi							
	S.1 Cosce di pollo al forno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con tonno) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Rosticciata con wurstel S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con uova sode) S.4 Formaggio del giorno	S.1 Medaglione di zucca al formaggio* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con salmone) S.4 Formaggio del giorno		S.1 Bocconcini di pollo gratinati* S.2 Crudo di Parma DOP S.3 Insalatona del giorno (con mozzarella) S.4 Formaggio del giorno		S.1 Limanda/Passera al forno* S.2 Fettina di carne ai ferri S.3 Insalatona del giorno (con legumi) S.4 Formaggio del giorno	
	Contorni							
	C.1 Fagiolini al rosmarino* C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Patate arrosto C.2 Verdura cruda di stagione	C.1 Zucchine trifolate* C.2 Verdura cruda di stagione		C.1 Spinaci all'olio* C.2 Verdura cruda di stagione		C.1 Carote brasate* C.2 Verdura cruda di stagione	
	Forneria							
	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free		P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free		P.N. Pane comune P.I. Pane integrale C.K. Gallette gluten free	
	Frutta e dessert							
	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta		P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta		P.8 Frutta fresca P.9 Budino P.10 Yogurt P.11 Mousse di frutta	
	Prodotti per la colazione							
	Bevande calde, succo di frutta, yogurt, brioche/plumcake, frutta fresca, biscotti, fette biscottate, marmellata, miele, cioccolata spalmabile, burro							

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

*Possibile presenza di prodotti gelo