

INGREDIENTI PIATTI RISTORAZIONE AZIENDALE

MENU' VARIABILE PRIMAVERA/ESTATE 2019

1° SETTIMANA

Lunedì

PENNE ALL'ARRABBIATA : pasta di semola di grano duro, olio EVO, pomodori pelati, peperoncino, aglio, prezzemolo

FRITTATA DI VERDURE: uova, parmigiano reggiano, sale, panna, zucchine, melanzane, peperoni, cipolla

PATATE PREZZEMOLATE: patate al vapore, prezzemolo, burro

Martedì

INSALATA DI PASTA FREDDA: pasta di semola di grano duro, peperoni, sedano, porro, carote, prezzemolo o rucola, scaglie di Parmigiano-Reggiano, olio EVO, sale iodato

MOZZARELLA IN CARROZZA: mozzarella, pancarrè, uova, latte, pane grattugiato, olio di semi di girasole, prosciutto cotto

POMODORO FRESCI CON BASILICO

Mercoledì

RISOTTO ALLE ERBETTE E PANCETTA: riso, cipolla, vino bianco, erbe aromatiche, pancetta di suino, olio EVO, Parmigiano-Reggiano

POLLO AL LIMONE: farina , burro, limone, sovracoscia di pollo

PEPERONATA: peperoni, prezzemolo, cipolla, pomodori pelati, olio EVO

Giovedì

PENNE ALLO SPECK E PANNA: pasta di semola di grano duro, speck, panna, cipolla, vino bianco, sale, olio EVO

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO: lonza di maiale, farina, burro, erbe aromatiche, carote, sedano, cipolla

PATATE AL FORNO: patate, olio EVO, rosmarino, aglio, sale

Venerdì

RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE: olio EVO, riso, zucchine, gamberetti, aglio, vino bianco, brodo di pesce, sale

PESCE PERSICO ALLE VERDURE: persico, patate, carote, zucchine, porro, olio EVO, sale

SPINACI ALLA PARMIGIANA: spinaci, cipolla, burro, Parmigiano-Reggiano

2° SETTIMANA

Lunedì

PENNE POMODORINI, BASILICO E GRANA: pasta di semola di grano duro, pomodorini, basilico scaglie di Parmigiano-Reggiano, olio EVO, sale

SCALOPPINE AL LIMONE E MENTUCCIA: lonza di maiale, succo di limone, mentuccia, farina, burro

INSALATA DI FAGIOLINI: fagiolini, cipolla, olio EVO, sale

Martedì

INSALATA DI RISO: riso, sale, tonno, prosciutto cotto, formaggio a pasta morbida, pomodorini, mais, mozzarella

POLLO AL CURRY: sovracoscia di pollo, cipolla, curry, panna, vino bianco, olio EVO, sale iodato

CAROTE A FILETTO

Mercoledì

ORECCHIETTE AI BROCCOLI: pasta di semola di grano duro, broccoli, olio extra vergine di oliva, acciughe, Parmigiano-Reggiano

ERBAZZONE REGGIANO: bietole, prezzemolo, parmigiano-reggiano, sale, pepe, spezie, pasta (farina, strutto, acqua)

INSALATA MISTA

Giovedì

PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINO: pasta di semola di grano duro, aglio, olio EVO, peperoncino, sale

SALUMI MISTI ALL'ITALIANA: salame, coppa, prosciutto cotto

INSALATA RUSSA: maionese (olio di semi di girasole 70%, acqua, uova fresche pastorizzate con tuorlo di uova fresche pastorizzate 9,6%, aceto di vino, sale, zucchero, amido modificato, succo di limone concentrato, aromi, correttore di acidità: acido lattico), carote, patate, prezzemolo, piselli, cetrioli, sale, pepe

Venerdì

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: riso, olio EVO, frutti di mare, aglio, vino bianco, prezzemolo, pomodori pelati, sale

SALMONE AL VAPORE: salmone, olio EVO, sale

CONTORNO DI VERDURE MISTE: broccoli, cavolfiore, carote

3° SETTIMANA

Lunedì

RISOTTO PRIMAVERA: carne di pollo o lonza di maiale, carote, sedano, cipolla, zucchine, piselli, olio EVO, sale

COTOLETTA DI POLLO: carne di pollo, farina, olio vegetale, fibra di frumento, sale, sciroppo di glucosio, lievito, piante aromatiche, spezie, aromi, maltodestrine (può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano e senape)

INSALATA MISTA: insalate fresche

Martedì

GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI: Gnocchi di patate (farina manitoba, farina "00", sale, patate, uova, sale), taeggio, panna, latte, formaggi a pasta morbida, Parmigiano-Reggiano, sale

VITELLO TONNATO: lonza, maionese, tonno, capperi, acciughe, vino bianco

POMODORI GRATINATI: pomodori freschi, olio EVO, pane, timo, alloro, salvia, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, basilico

Mercoledì

PASTA AL RADICCHIO ROSSO: pasta di semola di grano duro, radicchio rosso, cipolla, vino bianco, Parmigiano-Reggiano

ROAST-BEEF: carne di manzo, rosmarino, alloro, sale, olio EVO

VERDURE GRIGLIATE: peperoni, zucchine, melanzane

Giovedì

PASTA FREDDA POMODORINI, MOZZARELLA E RUCOLA: pasta di semola di grano duro, pomodorini, mozzarella, rucola, olio EVO, sale

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: lonza di maiale, prosciutto cotto, burro, farina, vino bianco, sale iodato

PATATE AL FORNO: patate, olio EVO, rosmarino, aglio, sale

Venerdì

FUSILLI AL TONNO (bianca): pasta di semola di grano duro, tonno, cipolla, vino bianco, olio EVO, sale

PIZZA MARGHERITA: farina manitoba, farina "00", lievito, strutto, pomodori pelati, mozzarella, lievito, sale iodato, olio di oliva

INSALATA MISTA: insalate fresche

4° SETTIMANA

Lunedì

RISOTTO CON FUNGHI: riso, funghi misti, cipolla, porro, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio EVO, sale

HAMBURGER: carne di manzo, semolino di patate, acqua, fibra alimentare, sale, destrosio, aromi

PATATE FRITTE: patate, olio di semi di girasole (la frittura avviene in friggitrice che può contenere tracce di glutine, uova, pesce)

Martedì

PENNE ALLA BOSCAIOLA: pasta di semola di grano duro, spinaci, sale, funghi, pancetta, cipolla, pomodori pelati, olio EVO, basilico, vino bianco, aglio

FRITTATA DI VERDURE: uova, parmigiano reggiano, sale, panna, zucchine, melanzane, peperoni, cipolla

INSALATA MISTA: insalate fresche

Mercoledì

INSALATA DI FARRO: farro, pomodorini, mozzarella, rucola, olio EVO, sale

POLLO ARROSTO: sovracoscia di pollo, farina, burro, erbe aromatiche, carote, sedano, cipolla

PURE' DI PATATE: latte, acqua, burro, fiocchi di patate: patate disidratate, mono e digliceridi degli acidi grassi, difosfato di sodio, sodio metabisolfito e accorbile palmitato e curcuma, parmigiano reggiano, sale

Giovedì

ORECCHIETTE AI FORMAGGI E RUCOLA: pasta di semola di grano duro, taleggio, panna, latte, formaggi a pasta morbida, Parmigiano-Reggiano, rucola, sale

INSALATA CAPRESE: mozzarella, pomodori freschi, basilico o origano, olio EVO

VERDURE ALLA GRIGLIA: peperoni, zucchine, melanzane

Venerdì

PASTA AL SAPORE DI MARE: pasta di semola di grano duro, olio EVO, frutti di mare, aglio, vino bianco, prezzemolo, pomodori pelati, sale iodato

PESCE PERSICO POMODORI PATATE OLIVE CAPPERI: persico, pomodori, patate, olive, capperi, olio EVO, sale

INSALATA DI PATATE: patate, cipolla, prezzemolo, aceto bianco, olio di semi vari, sale

MENU' VARIABILE AUTUNNO/INVERNO

1° SETTIMANA

Lunedì

RISOTTO RADICCHIO E PROVOLA: olio EVO, cipolla, radicchio rosso, vino rosso e bianco, riso, provola affumicata, parmigiano reggiano, sale iodato

POLLO AI FERRI: pollo, olio EVO, sale iodato

FINOCCHI CRUDI

Martedì

PENNE ALL'AMATRICIANA: pasta di semola di grano duro, olio EVO, cipolla, pancetta/guanciale, pomodori pelati, pecorino romano, aglio

SCALOPPINE ALL'ACETO BALSAMICO: burro, farina, lonza di maiale, aceto balsamico, acqua, sale iodato

PATATE FRITTE: patate, olio di semi di girasole, la frittura avviene in friggitrice che può contenere tracce di glutine, uova, pesce

Mercoledì

ZUPPA DI LEGUMI E MALTAGLIATI: sedano, carote, cipolla, olio EVO, fagioli, lenticchie, ceci, pomodori pelati, sale, alloro, aglio; maltagliati (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate)

FRITTATA CON VERDURE: uova biologiche, panna, parmigiano reggiano, sale iodato, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla

POMODORI GRATINATI: pomodori freschi, olio EVO, pane, timo, alloro, salvia, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, basilico

Giovedì

ORECCHIETTE AI BROCCOLI: pasta di semola di grano duro, olio EVO, acciughe/alici broccoli, parmigiano reggiano, sale iodato

SPECK E PROVOLA AFFUMICATA: speck senza glutine, provola senza glutine

FINOCCHI CRUDI: finocchi freschi

Venerdì

PASTA AL TONNO E PISELLI: pasta di semola di grano duro, olio EVO, tonno, cipolla, pomodori pelati, sale iodato, aglio

PIZZA MARGHERITA: farina manitoba, farina "00", lievito, strutto, pomodori pelati, mozzarella, lievito, sale iodato, olio di oliva

CAVOLI E BROCCOLI AL VAPORE: cavoli, broccoli, sale iodato

2° SETTIMANA

Lunedì

MACCHERONI RICOTTA E PANCETTA: semola di grano duro, ricotta di latte vaccino, pancetta, passata di pomodoro, aglio, olio EVO, basilico, vino bianco, sale iodato

SCALOPPA DI POLLO AL LIMONE: petto di pollo, burro, farina, sale iodato, succo di limone

PURE' DI PATATE: latte, acqua, burro, fiocchi di patate: patate disidratate, mono e digliceridi degli acidi grassi, difosfato di sodio, sodio metabisolfito e accorbile palmitato e curcuma, parmigiano reggiano, sale

Martedì

RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO: olio EVO, zucca, riso, vino bianco, zafferano, parmigiano reggiano, brodo vegetale, sale iodato

ERBAZZONE REGGIANO: bietole, prezzemolo, Parmigiano-Reggiano, sale, pepe spezie, pasta (farina, strutto, acqua)

INSALATA MISTA: insalata, pomodori, carote

Mercoledì

GNOCCHI AL POMODORO: farina manitoba, farina "00", sale, patate, uova, sale, aglio, olio EVO, pomodori pelati, basilico fresco

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA: lonza di maiale, burro, farina, pomodori pelati, aglio, basilico, olio EVO, mozzarella

FAGIOLINI E CAROTE ALLA VICHY: fagiolini, carote, olio EVO, acqua gassata

Giovedì

MINISTRONE: olio EVO, fagioli, carote, cipolle, patate, pomodori, spinaci, broccoli, cavolfiori, bietole, lenticchie, ceci, sedano, aromi naturali – senza glutine

INVOLTINI CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO: lonza di maiale, prosciutto cotto*, formaggio – provola affumicata o edamer, farina, burro, vino bianco, sale

CROCCHETTE DI PATATE: patate, pan grattato, olio di semi di girasole, farina, sale, sale, spezie

Venerdì

FUSILLI ZUCCHINE E GAMBERETTI: pasta di semola di grano duro, olio EVO, zucchine, gamberetti sgusciati, vino bianco, sale, zafferano, panna, aglio

PESCE GRATINATO CON PANE PROFUMATO: salmone o pangasio, pane, olio EVO, pane, timo, alloro, salvia, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, basilico

INSALATA MISTA E RADICCHIO: insalata mista e radicchio

3° SETTIMANA

Lunedì

CAPPELLETTI IN BRODO: uova, farina, carne di vitello, carne di maiale, uova, parmigiano reggiano, latte, mortadella, prosciutto cotto e crudo, brodo vegetale

ARROSTO AL LATTE: lonza di maiale, olio EVO, sedano, carota e cipolla, sale, vino bianco latte, mele golden

FINOCCHI GRATINATI: finocchi, sale iodato, latte, farina, burro, parmigiano reggiano

Martedì

LASAGNE ALLA BOLOGNESE: farina, uova, spinaci, sale, latte, burro, parmigiano reggiano, macinato di vitello, suino e manzo, sedano, carota, cipolla, vino bianco, pomodori pelati, alloro, prosciutto cotto*, aglio

WURSTEL DI POLLO/TACCHINO AI FERRI: carne di pollo e tacchino, amido di patate, fibra di patate, glutammato monosodico, acqua, sale, ascorbato di sodio, nitrito di sodio, polifosfati, difosfati, aroma di affumicatura, senza glutine

INSALATA MISTA

Mercoledì

RISOTTO SALSICCIA E ROSMARINO: olio EVO, salsiccia, riso, aglio, pomodori pelati, basilico, vino bianco, brodo vegetale, rosmarino

FRITTATA CON FORMAGGI: uova biologiche, panna, parmigiano reggiano, sale, mozzarella, provola affumicata, brie, taleggio, stracchino

CONTORNO MISTO AL VAPORE: cavolfiore, broccoli e carote, olio EVO, sale iodato

Giovedì

VELLUTATA DI ZUCCA: zucca, sedano, carote, cipolla, patate, olio EVO

TACCHINO AI FERRI O AL FORNO: tacchino, sale iodato, olio EVO

CROCCHETTE DI PATATE: patate, pan grattato, olio di semi di girasole, farina, sale, sale, spezie

Venerdì

RISOTTO BROCCOLI E GAMBERETTI: olio EVO, riso, broccoli, sale, gamberetti, aglio, vino bianco, brodo di pesce

PIZZA MARGHERITA: farina manitoba, farina "00", lievito, strutto, pomodori pelati, mozzarella, lievito, sale iodato, olio di oliva

CAROTE A FILETTO

4° SETTIMANA

Lunedì

ZUPPA DI LEGUMI E MALTAGLIATI: sedano, carote, cipolla, olio EVO, fagioli, lenticchie, ceci, pomodori pelati, sale, alloro, aglio; maltagliati (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate)

POLPETTE DI CARNE: carne di vitello e suino, parmigiano reggiano, uova, pane, sale iodato, olio di semi di girasole, olio EVO, aglio, pomodori pelati, basilico

VERDURE GRIGLIATE: melanzane, zucchine, peperoni, olio EVO, sale iodato

Martedì

RISOTTO ZAFFERANO E PISELLI: olio EVO, riso, vino bianco, zafferano, piselli, sale iodato, parmigiano reggiano

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: lonza di maiale, prosciutto cotto, burro, farina, vino bianco, sale iodato

CONTORNO MISTO VERDURE SALTATO: cavolfiore, broccoli e carote, olio EVO, sale iodato

Mercoledì

GRAMIGNA ALLA BOSCAIOLA: pasta di semola di grano duro, spinaci, sale, funghi, salsiccia, cipolla, pomodori pelati, olio EVO, basilico, vino bianco, aglio

COTOLETTA DI POLLO: carne di pollo, farina, olio vegetale, fibra di frumento, sale, sciroppo di glucosio, lievito, piante aromatiche, spezie, aromi, maltodestrine (può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano e senape)

INSALATA E POMODORI: insalata, radicchio rosso, pomodori

Giovedì

PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO: semola di grano duro, aglio, olio EVO, peperoncino

SPEZZATINO: carne di manzo, olio EVO, sedano, carote, cipolla, alloro, sale, vino bianco, pomodori pelati

POLENTA: farina di mais, acqua, sale iodato

Venerdì

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: frutti di mare, olio EVO, sale iodato, riso, zafferano, vino bianco, prezzemolo, pomodori pelati, aglio, brodo di pesce

COTOLETTA DI PESCE: platessa, panatura (farina di frumento, pangrattato, sale lievito, spezie), pastellatura (acqua, farina di frumento, sale)

PURE' DI PATATE: latte, acqua, burro, fiocchi di patate: patate disidratate, mono e digliceridi degli acidi grassi, difosfato di sodio, sodio metabisolfito e accorbile palmitato e curcuma, parmigiano reggiano, sale

MENU' FISSO

Primi piatti

PASTA IN BIANCO: pasta di semola di grano duro, olio EVO, sale iodato

PASTA AL POMODORO: pasta di semola di grano duro, aglio, olio EVO, pomodori pelati, basilico

PASTA AL RAGU' DI CARNE: pasta di semola di grano duro, olio EVO, macinato di suino, vitello e manzo, sedano carote, cipolle, vino bianco, pomodori pelati, aglio, basilico, alloro, sale iodato

RISO IN BIANCO: riso, sale, olio EVO

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO: farina manitoba, farina "00", sale, patate, uova, sale, aglio, olio EVO, pomodori pelati, basilico fresco

Secondi piatti

PROSCIUTTO COTTO*(Casa Modena): senza glutine, senza proteine del latte, senza lattosio, senza glutammato, senza polifosfati aggiunti

Nei menù variabili utilizziamo sempre questo prosciutto cotto, contraddistinto dall'asterisco *

BISTECCA DI TACCHINO AI FERRI: petto di tacchino, olio EVO, sale iodato

MOZZARELLA

STRACCHINO

PESCE GRATINATO AL FORNO: salmone o pangasio, pane, olio EVO, pane, timo, alloro, salvia, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, basilico

Contorni

INSALATA MISTA: insalate fresche, radicchio, pomodori, carote

SPINACI AL VAPORE: spinaci, sale iodato

PATATE AL VAPORE: patate, sale iodato