Ristorazione Oggi

MENÙ INVERNALE 2026-27 - OSPITI DISFAGICI

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

1° e 3° SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Pasta al ragù di salsiccia e funghi* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Semolino alla Ligure 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12	Stracotto di lonza con verdure e semolino* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Crema di zucca mantecata con prosciutto cotto e ricotta* 1, 3, 6, 7, 12	Mousse di tonno con polenta 3, 4, 6, 7, 12	Semolino con carne stufata* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Semolino con stracotto di tacchino e verdure* 1, 3, 6, 7, 9, 12
CENA	Zuppa di broccoli e cipolla con crescenza* 3, 6, 7, 9, 12	Crema di patate e porri con fonduta di formaggio 3, 6, 7, 9, 12	Passatina di zucchine e formaggio* 1, 3, 6, 7, 12	Crema di legumi 3, 6, 7, 9, 12	Crema di cannellini e prosciutto cotto 3, 6, 7, 9, 12	Zuppa di verdure con uova e olio EVO* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Zuppa di verdure al formaggio* 1, 3, 6, 7, 9, 12

2° e 4° SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Ragù alla bolognese con polenta morbida* 3, 6, 7, 9, 12	Semolino mantecato all'amatriciana 1, 3, 6, 7, 9, 12	Pasta con broccoli stufati e prosciutto cotto* 1, 3, 4, 6, 7, 12	Bianco di tacchino al latte con semolino* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Fonduta di gorgonzola con polenta morbida 1, 3, 6, 7, 12	Pasta con ragù di verdure* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Brasato con polenta* 3, 6, 7, 9, 12
CENA	Vellutata di bietola con fonduta di briè* 1, 3, 6, 7, 9, 12	Passatina di zucca, patate e fontal* 3, 6, 7, 9, 12	Crema di zucchine con formaggio* 3, 6, 7, 12	Zuppa di Lenticchie e crescenza 1, 3, 6, 7, 9, 12	Zuppa con speck, patate e formaggio* 3, 6, 7, 9, 12	Passatina con cannellini con mascarpone e prosciutto cotto 3, 6, 7, 9, 12	Minestrone di verdura e primosale* 1, 3, 6, 7, 9, 12

È possibile addensare la preparazione, se necessario, con l'aggiunta di patata in fiocchi. Se il composto risulta troppo denso, è' possibile aggiungere acqua o brodo.

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi
In riferimento alla normativa *"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).*
Nel menù vengono indicati gli allergeni presenti nelle materie prime utilizzate nella realizzazione delle ricette. l'eventuale presenza accidentale di allergeni ("può contenere") viene dichiarata nel libro ricette, a disposizione in impianto.
Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente *GRANO*.
*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.

Rev. 28.10.2026