Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 1^ SETTIMANA
PRANZO

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Pennette all' amatriciana [1, 9] Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6, 9]	Pollo al forno * [12] Verdura ripiena di magro* [1, 3, 7]	Finocchi al vapore * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Risotto con la zucca * [3, 6, 7, 9, 12] Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6, 9]	Bon roll di tacchino ricotta e spinaci * [3, 7] Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche * [4]	Tris di verdure * [9] Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Sedanini funghi e besciamella * [1, 3, 7] Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6,]	Hamburger di pollo pomodoro e origano * [6, 7, 9] Bollito di manzo in salsa verde * [7, 9]	Biete * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino [7]
G	Pizza margherita Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6, 9]	Polpette di manzo al pomodoro * [1, 3, 7] Affettato misto [8]	Carote al vapore * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Pasta al tonno e pomodoro* [1, 4, 9] Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6, 9]	Scaloppine al limone * [1, 9, 12] Merluzzo gratinato * [1, 4, 12]	Cavolfiori lessi * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Polenta Riso / pasta in bianco [1] o pomodoro [9] Pastina [1, 6, 9]	Cassoeula [9] Gorgonzola [7]	Zucchine * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Tagliatelle al ragù [1, 3, 7] Riso in bianco Pastina [1, 6, 9]	Involtini di prosciutto cotto e formaggio [7] Arrosto di tacchino al vino * [1, 9, 12]	Patate al forno * Purè di patate [3, 7, 12] Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce [1, 3, 7]

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco [1] e pane integrale [1].
ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi [8], formaggi [7]

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 1^ SETTIMANA
CENA

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Passato di legumi * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Cotoletta di merluzzo * 1, 3, 4, 7, 10, 12	Fagiolini * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di verdure con pasta * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Insalata di pollo con maionese * 3	Misto di verdure cotte * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Crema di piselli con crostini * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Tortino ricotta e spinaci * 1, 3, 7	Finocchi lessi * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Zuppa di lenticchie * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Tramezzino cotto, formaggio e rucola 1, 7	Zucchine lesse * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Vellutata di porri * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Pollo lesso * 9	Carote * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di verdure con pasta * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettine di carne manzo* 1, 3, 7	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Ravioli in brodo 1, 3, 6, 7, 9 Pastina 1, 6, 9	Spinacina di pollo * 1, 7	Piselli al burro * 7 Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco [1] e pane integrale [1].

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi [8], formaggi

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 2^ SETTIMANA
PRANZO

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Risotto ai funghi * 3, 6, 7, 9, 12 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Cotechino Polpettine di manzo al pomodoro* 1, 3, 7, 9	Lenticchie 6, 9 Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Mezze penne pomodoro e ricotta 1, 7, 9 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Merluzzo alle erbe * 4 Hamburger di manzo* 6	Fagiolini all'olio * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Polenta Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Brasato di manzo * 9, 12 Gorgonzola 7	Broccoli * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino 7
G	Pasta broccoli e acciughe * 1, 4 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Trippa alla milanese * 9, 12 Frittata 3, 7	Carotine * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Gnocchi allo zola 1, 3, 7 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Platessa dorata * 1, 3, 4 Cosce di pollo al forno* 12	Cavolfiori al vapore * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Risotto alla milanese 3, 6, 7, 9, 12 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Cotoletta alla milanese * 1, 3 Hamburger * 6	Fagiolini al pomodoro * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Lasagne alla bolognese * 1,3, 7, 9 Riso in bianco Pastina 1, 6, 9	Arrosto di pollo alle erbe aromatiche * 1, 6, 9, 12 Scaloppina al vino bianco * 1, 9, 12	Patate al forno * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce 1, 3, 7

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco 1 e pane integrale 1.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi 8, formaggi 7

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 2^ SETTIMANA
CENA

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di carote * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Uova sode con maionese 3	Broccoletti * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di farro * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Tortino prosciutto e formaggio * 1, 3, 7	Misto di verdure * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Passato di verdure con riso * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Bastoncini di merluzzo * 1, 4	Fagiolini con cipolle Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Passato di legumi * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettine di manzo al pomodoro * 1, 3, 7, 9	Erbette al limone * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Pizza margherita 1, 7 Pastina 1, 6, 9	Frittata 3, 7	Finocchi * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Minestrone di verdure * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Pollo lesso * 9	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Tortellini in brodo * 1, 3, 6, 7, 9 Pastina 1, 6, 9	Carpaccio di tacchino con olio, limone e rucola	Spinaci * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco 1 e pane integrale 1.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi 8, formaggi 7

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 3^ SETTIMANA
PRANZO

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Risi e bisi * 6, 9 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Pollo funghi, pomodoro e olive * 9, 12 Cotechino	Lenticchie 6, 9 Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Pizza margherita Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Scaloppina di pollo al limone * 1, 7 Hamburger di manzo alla pizzaiola * 6, 7, 9	Zucchine all'olio * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Pizzoccheri * 1, 3, 7 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettone ripieno spinaci e ricotta * 1, 3, 7, 12 Anelli di totano al forno * 1, 14	Tris di verdure * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino 7
G	Polenta Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Bruscitt con pomodoro* 9, 12 Gorgonzola 7	Carote lesse * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Pasta alla carbonara 1, 3, 7 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Palombo al forno * 4 Polpettine di manzo al pomodoro * 1, 3, 7	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Pasta e ceci * 1, 6, 9 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Stracotto di manzo al vino rosso * 1, 9, 12 Medaglioni al formaggio 1, 3, 7	Fagiolini * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Crespelle prosciutto e formaggio 1, 3, 7 Riso in bianco Pastina 1, 6, 9	Fesetta di maiale alle mele * 1, 9, 12 Frittata con spinaci * 3, 7	Patate al forno * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce 1, 3, 7

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco 1 e pane integrale 1.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi 8, formaggi 7

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 3^ SETTIMANA
CENA

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Passato di legumi * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Involtini prosciutto e formaggio 7	Spinaci con grana * 3, 7 Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di verdure con pasta * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Insalatina tonno, borlotti e cipolla rossa 4	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Crema di piselli con crostini * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Tramezzino cotto, formaggio e rucola 1, 7	Finocchi lessi* Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Zuppa di lenticchie * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Tortino con broccoli e taleggio * 1, 3, 7, 9	Coste all'olio * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Vellutata di porri * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Pollo lesso * 9	Carote * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di verdure * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettine di manzo al pomodoro * 1, 3, 7	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Ravioli in brodo 1, 3, 6, 7, 9 Pastina 1, 6, 9	Spinacina di pollo * 1, 7	Fagiolini * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco 1 e pane integrale 1.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi 8, formaggi 7

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 4^ SETTIMANA
PRANZO

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Pasta e fagioli * 1, 6, 9 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Frittata di cipolle 3, 7 Bollito di manzo con salsa verde * 7, 9	Erbette * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Mezze penne con salsiccia e pomodoro * 1, 9, 12 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Bastoncini di merluzzo * 1, 4 Spezzatino di tacchino con funghi * 9, 12	Fagiolini * Lenticchie 6, 9 Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
M	Risotto alla zucca * 3, 6, 7, 9, 12 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Salamella al forno * 12 Cotoletta alla milanese * 1, 3	Patatine * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata Budino 7
G	Polenta Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Cassoeula * 9 Gorgonzola 7	Verza stufata Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
V	Fusilli al pesto 1, 3, 7, 8 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Merluzzo con cipolle * 1, 4 Polpettine di manzo alla pizzaiola * 1, 3, 6, 7	Cavolfiori al vapore * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta cotta o frullata Macedonia di frutta
S	Risotto alla milanese 3, 6, 7, 9, 12 Riso / pasta in bianco 1 o pomodoro 9 Pastina 1, 6, 9	Stinco al forno * 9, 12 Pollo arrosto * 12	Broccoli * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca di stagione Frutta cotta o frullata
D	Gnocchi alla romana con besciamella 1, 3, 7 Riso in bianco Pastina 1, 6, 9	Arrosto di coniglio* 1, 9, 12 Frittata al formaggio 3, 7	Patate arrosto * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta cotta o frullata Dolce 1, 3, 7

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco 1 e pane integrale 1.

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi 8, formaggi 7

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 congelati/surgelati all'origine.

Ristorazione Oggi

RSA SAN REMIGIO
FONDAZIONE IL CERCHIO

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2026_27 – 4^ SETTIMANA CENA

Decorrenza 9 novembre 2026

Rev. 28.10.26	PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA / DESSERT
L	Crema di carote * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Verdure ripiene di magro* 1, 3, 7	Cannellini con cipolla Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Zuppa di farro * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Involtino caldo di prosciutto 7	Misto di verdura * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
M	Passato di verdure con riso * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Polpettine al vino bianco * 1, 3, 7, 12	Zucchine all'olio * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
G	Crema di patate e porri con crostini * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Cotoletta di merluzzo * 1, 3, 4, 7, 10, 12	Broccoletti * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
V	Passato di legumi * 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Frittata con i porri 3, 7	Finocchi * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
S	Passato di verdure con pasta * 1, 6, 9 Pastina 1, 6, 9	Insalatina tonno, borlotti e cipolla rossa 4	Cavolfiori * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta
D	Ravioli in brodo 1, 3, 6, 7, 9 Pastina 1, 6, 9	Carpaccio di tacchino olio e limone	Fagiolini * Purè di patate 3, 7, 12 Insalata	Frutta fresca Frutta frullata Frutta cotta

Ogni giorno viene servita frutta fresca di stagione. Il servizio prevede pane bianco [1] e pane integrale [1].

ALTERNATIVE FISSE SEMPRE PRESENTI: secondi piatti: salumi [8], formaggi [7]

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 congelati/surgelati all'origine.