



Comune di
Milano



SEZIONE I

ALLEGATO 6

COLAZIONI E MERENDE

COLAZIONI

SCUOLA PRIMARIA STEFANARDO DA VIMERCATE (LUNEDÌ - VENERDÌ)

BEVANDE

Latte e cacao

Tè

ALTRI PRODOTTI

Biscotti

Pane

CASE VACANZA (LUNEDÌ - DOMENICA)

BEVANDE

Caffè (solo adulti)

Caffè e latte (solo adulti)

Latte

Latte e cacao

Latte e orzo

Tè

ALTRI PRODOTTI

Biscotti

Cornflakes

Fette biscottate con confettura di frutta

Fette biscottate con crema alla nocciola

Frutta fresca di stagione

Nettare di frutta

Pane con confettura di frutta

Pane con crema alla nocciola

Yogurt

RSA (LUNEDÌ - DOMENICA)

BEVANDE

Caffè e orzo

Camomilla

Latte

Tè

ALTRI PRODOTTI

Biscotti





Fette biscottate


Yogurt

Zucchero

MENU MERENDE INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele <i>senza glutine</i> 	Focaccia	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico ~
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt biologico	Budino al cacao equosolidale	Focaccia	Torta allo yogurt biologico <i>senza glutine</i> 
3° SETTIMANA	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Yogurt biologico	Torta margherita <i>senza glutine</i> 	Focaccia	Pane e cioccolato
4° SETTIMANA	Focaccia	Torta al cacao <i>senza glutine</i> 	Yogurt biologico	Focaccia	Pane e confettura di frutta

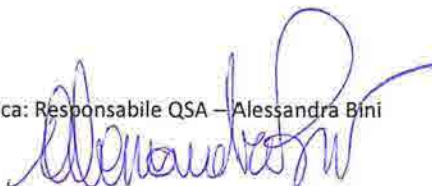
 con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini








Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua



MENU MERENDE INVERNO

ASILO NIDO

INVERNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele <i>senza glutine</i> 	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Latte biologico e biscotti
2° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Torta alle mele <i>senza glutine</i> 	Focaccia	Polpa di frutta biologica* e biscotti
3° SETTIMANA	Focaccia	Torta alle mele <i>senza glutine</i> 	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt naturale biologico
4° SETTIMANA	Focaccia	Yogurt naturale biologico	Focaccia	Torta alle mele <i>senza glutine</i> 	Latte biologico e biscotti

 con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità del mercato

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

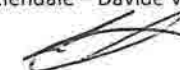
Emissione: Direzione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua



INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica
	<i>Purea di lenticchie</i>	Nasello 	Pollo biologico	Parmigiano reggiano	Platessa 
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini 	Patate, carote e zucchine	Spinaci  e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica
	Nasello 	Purea di lenticchie	Bovino adulto	<i>Uovo biologico</i>	Parmigiano reggiano
	Carote e fagiolini 	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Uovo biologico	Parmigiano reggiano	Purea di lenticchie	Bovino adulto	Nasello 
	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe 	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini 	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Crema di riso biologica
	Nasello 	Purea di lenticchie	Uovo biologico	Fesa di tacchino	<i>Ricotta biologica</i>
	Carote e fagiolini 	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 	Frutta fresca di stagione [^] 
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale

 A rotazione secondo disponibilità  Prodotto surgelato [^] Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo eventuali indisponibilità di mercato.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema dietetico per svezzamento dai 4 ai 12 mesi.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

Emissione: Direzione Gestione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini




Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua




MENU MERENDE

SCUOLA NATURA

	MENU' SCUOLA NATURA 1° settimana	Emissione: 03/08/2023
--	---	------------------------------

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (caciotta biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Gnocchi al pesto Pollo al forno Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro al burro e salvia Sfornato con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione 🍏	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione 🍏	Risotto alla milanese Frittata al formaggio Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🍏
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine ^{AA}	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine ^{AA}	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Minestra di riso e prezzemolo Cotoletta di pollo Cavolfiori gratinati Budino al cacao equosolidale	Pasta biologica al ragù di verdure Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Polenta biologica Polpette di vitellone al pomodoro Carote brasate Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equosolidale	/

	MENU' SCUOLA NATURA 2° settimana	Emissione: 03/08/2023
---	---	------------------------------

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Pasta biologica al pesto Crocchette con lenticchie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione 🍏	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione 🍏	Gnocchi al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏	Ravioli di magro al burro e salvia Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 🍏	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (crescenza biologica) Carote julienne Frutta fresca di stagione 🍏
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine ^{AA}	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine ^{AA}	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Vellutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno Patate arrosto Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Nasello alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Vellutata di piselli con crostini con farina integrale biologica Cotoletta di lonza alla milanese Erbette all'olio Frutta fresca di stagione 🍏	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equosolidale	/

🍏 A rotazione secondo disponibilità. Arance, carote, clementine, erbe, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. Cioccolato, latte, nettare di frutta, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

^{AA} Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/budino previsti per cena.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.

Previa prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Validità: dal 02/10/2023


Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci


Verifica: Responsabile CSA – Alessandra Bini
pag. 1 di 2

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua



MENU MERENDE INVERNO

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

LUNEDI'	The con biscotti
MARTEDI'	Budino o Yogurt
MERCOLEDI'	The con brioches
GIOVEDI'	Cioccolata
VENERDI'	Succo di frutta con biscotti
SABATO	The con dolce da forno
DOMENICA	Cioccolata

Emissione: 14/07/2023

Validità dal 16/10/2023



MENÙ MERENDE INVERNO

DIABETICI

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The non zuccherato con fette biscottate
MARTEDI'	Budino di riso
MERCOLEDI'	The non zuccherato con brioches senza zucchero
GIOVEDI'	Cioccolata non zuccherata
VENERDI'	Caffè d'orzo non zuccherato con fette biscottate
SABATO	The non zuccherato con dolce da forno senza zucchero
DOMENICA	Cioccolata non zuccherata

Emissione: 14/07/2023

Validità dal 16/10/2023

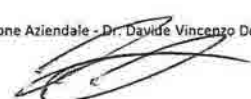
Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua



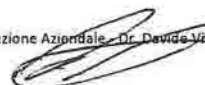
MENÙ MERENDE INVERNO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	Polpa di frutta
MARTEDI'	Budino
MERCOLEDI'	Polpa di frutta
GIOVEDI'	Cioccolata
VENERDI'	Polpa di frutta
SABATO	Yogurt
DOMENICA	Cioccolata

Emissione: 14/07/2023


Validità dal 16/10/2023



MENU MERENDE ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pane e confettura di frutta	Torta al cacao senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia
2° SETTIMANA	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta allo yogurt biologico senza glutine 	Budino al cacao equosolidale biologico
3° SETTIMANA	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia	Torta margherita senza glutine 	Yogurt biologico	Pane e confettura di frutta
4° SETTIMANA	Budino al cacao equosolidale biologico	Torta alle mele senza glutine 	Yogurt biologico	Polpa di frutta e crackers di riso biologico	Focaccia

 Con utilizzo di uova biologiche

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024



Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua


MENU MERENDE ESTATE

ASILO NIDO

MENÙ MERENDE ASILI NIDO ESTATE

Data emissione: 31/01/2024

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Latte biologico e biscotti	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Yogurt biologico naturale	Focaccia	Torta alle mele senza glutine 
2° SETTIMANA	Yogurt biologico naturale	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Focaccia	Latte biologico e biscotti	Torta alle mele senza glutine 
3° SETTIMANA	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Torta alle mele senza glutine 	Latte biologico e biscotti	Focaccia	Yogurt biologico naturale
4° SETTIMANA	Yogurt biologico naturale	Torta alle mele senza glutine 	Polpa di frutta biologica* e biscotti	Latte biologico e biscotti	Focaccia

 con utilizzo di uova biologiche

*Polpa di frutta biologica salvo indisponibilità di mercato

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024



Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica
	Parmigiano reggiano	Nasello ✳	Bovino adulto	Uovo biologico	Purea di lenticchie
	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✳ e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✳	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Pollo biologico	Ricotta biologica	Uovo biologico	Purea di lenticchie	Nasello ✳
	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✳	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✳ e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Nasello ✳	Pollo biologico	Platessa ✳	Purea di lenticchie	Parmigiano reggiano
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✳	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✳ e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Uovo biologico	Ricotta biologica	Pollo biologico	Purea di lenticchie	Nasello ✳
	Spinaci ✳ e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✳	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺	Frutta fresca di stagione ^ ☺
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta

☺ A rotazione secondo disponibilità ✳ Prodotto surgelato ^ Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema Menù 4/12 mesi.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito alla sezione "cosa si mangia".

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024


Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci


Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini


Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dall'Acqua

MENU MERENDE

ESTATE VACANZA

	MENÙ ESTATE VACANZA					1 settimana	Emissione: 04/03/2024
--	----------------------------	--	--	--	--	--------------------	------------------------------

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Pasta biologica al ragù di verdure Bastoncini di pesce Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Carote julienne Gelato	Spaghetti biologici al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza) Pomodori Macedonia di frutta	Gnocchi al pesto Rusticchelle di pollo Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Insalata di farro biologico Uova Strapazzate Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro in salsa rosa Prosciutto e melone Insalata di stagione Gelato
MERENDA	Tè e torta margherita^^	Nettare di frutta e focaccia	Pane e crema alla nocciola^	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e brioches	Tè e crostata con confettura di frutta^^	Budino al cacao equosolidale^
CENA	Ravioli di magro burro e salvia Arrosto di tacchino agli aromi Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto Formaggio (primo sale) Pomodori Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Crocchette con lenticchie Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Nasello alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato	Pasta biologica al pomodoro fresco e olive Crocchette con legumi ed erbe Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta biologica pasticcata con ragù di vitellone Pomodori Frutta fresca di stagione

	MENÙ ESTATE VACANZA					2 settimana	Emissione: 04/03/2024
--	----------------------------	--	--	--	--	--------------------	------------------------------

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Gnocchi al pomodoro Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Formaggio (primo sale) Pomodori Macedonia di frutta	Ravioli di magro in salsa rosa Tonno Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione			
MERENDA	Tè e torta al cacao^^	Nettare di frutta e focaccia	Yogurt biologico^	Nettare di frutta e brioches			
CENA	Pasta biologica agli aromi Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto Crocchette con lenticchie Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Spezzatino di vitellone Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Gelato			

A rotazione secondo disponibilità: Carote, erbe, mele e pere sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. Formaggio (crescenza e primo sale), latte, nettare di frutta, petto di pollo, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

^ Le merende saranno accompagnate da una bevanda fredda (esempio: tè freddo e succo di frutta).

^^ Tè (caldo in inverno e freddo in estate) e biscotti per casa vacanza Vacciago, Ghiffa, Zambla, Pietra Ligure e Andora.

^^^ Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/gelato previsti per cena.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo e/o merenda e/o cena.

Previo prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Validità: dal 10/06/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU MERENDE ESTATE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19



MENÙ MERENDE ESTATE

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The freddo con biscotti
MARTEDI'	Budino o Yogurt
MERCOLEDI'	The freddo con brioches
GIOVEDI'	Succo di frutta con biscotti
VENERDI'	The freddo con crostatina
SABATO	Gelato
DOMENICA	The freddo con torta

Emissione: 28/02/2024

Emissione: Direzione Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Validità: dal 06/05/2024

Approvazione: Direzione Artigianale - Davide Vincenzo Dell'Acqua



**MENÙ MERENDE ESTATE
DIABETICI**

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	The freddo non zuccherato con fette biscottate
MARTEDI'	Yogurt naturale
MERCOLEDI'	The freddo non zuccherato con brioches senza zucchero
GIOVEDI'	Succo di frutta con fette biscottate
VENERDI'	The freddo non zuccherato con dolce da forno senza zucchero
SABATO	Yogurt naturale
DOMENICA	The freddo non zuccherato con brioches senza zucchero

Emissione: 28/02/2024

Validità: dal 06/05/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica Responsabile OSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua



MENÙ MERENDE ESTATE
OMOGENEIZZATO E MORBIDO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LUNEDI'	Yogurt
MARTEDI'	Budino
MERCOLEDI'	Gelato
GIOVEDI'	Budino
VENERDI'	Yogurt
SABATO	Gelato
DOMENICA	Budino

Emissione: 28/02/2024

Validità: dal 06/05/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua