



Menù Autunno-Inverno FONDAZIONE BIFFI

Residenza Sanitaria Assistenziale
Villa Antonietta

1^a settimana

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
L	Risotto alla milanese	100	385	Passato di verdura	195	211
	Saltimbocca alla romana	120	241	Pollo lesso con maionese	110	177
	Tortino con radicchio	140	398	Pomodori ripieni	135	118
	Spinaci saltati	120	114	Cavolfiori in padella	120	74
M	Zuppa di legumi	150	211	Crema al pomodoro	140	249
	Bollito misto con maionese	100	155	Omelette al prosciutto	150	312
	Merluzzo alla senape	150	193	Torta salata con carciofi e scamorza	150	316
	Fagiolini al pomodoro	120	42	Finocchi gratinati	120	43
M	Infarinata della garfagnana	175	336	Semolino al latte	185	118
	Polpette al pomodoro	130	278	Verdure ripiene	175	206
	Pollo arrosto	100	170	Polpettine di pesce alla lombarda	150	375
	Carote prezzemolate	130	156	Piselli saltati	120	143
G	Penne integrale rigate al pesto	130	399	Risi e bisì	75 + 100	236
	Ossobuco di vitello alla cremolada	175	444	Scaloppine alla pizzaiola	140	223
	Cotoletta alla milanese	130	278	Torta salata speck e brie	120	187
	Zucchine alla greca	120	98	Patate saltate	130	156
V	Risotto alla parmigiana	140	462	Crema di verdure	150	227
	Bocconcini di pollo al curry	110	188	Uova strapazzato al pomodoro	pz 2	148
	Tranci di palombo al forno	140	204	Involtoni di prosciutto e formaggio	140	244
	Porri alle mandorle	115	63	Fagiolini gratinati	120	75
S	Polenta (* a cotto)	150 *	385	Vellutata di zucca con crostini	175 + 25	251
	Coniglio alla cacciatora	120	217	Involtoni di zucchine	135	134
	Bocconcini di manzo brasati	150	255	Parmigiana leggera	155	318
	Coste aglio e olio	120	192	Finocchi gratinati	120	110
D	Tagliatelle al ragù	120	406	Tortellini in brodo	130	195
	Stinco al forno	155	258	Sogliola olio e limone	145	189
	Arrosto di vitello	100	168	Verdure ripiene di magro	120	184
	Patatine fritte	130	63	Zucchine saltate	120	121
	Torta alle carote	75	221			

IL PANE SERVITO È A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE



PIATTI COLORATI DEL GIORNO



PIATTO NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATO



Residenza Sanitario Assistenziale
Villa Anticollina

Menù Autunno-Inverno FONDAZIONE BIFFI

2^a settimana

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
L	Risotto con zucca e gorgonzola	100	404	Minestrone	150	159
	Straccetti di manzo con olive	110	197	Sformato ai cavolfiori	140	407
	Frittata ai broccoli	140	307	Polpette di pollo e speck al vino bianco	155	228
	Fagiolini saltati	120	42	Spinaci al burro	120	114
M	Pasta zucchine e speck	130	340	Crema di piselli	160	273
	Hamburger alla pizzaiola	140	223	Tacchino alla piastra	100	121
	Fritto misto (gamberetti e anelli di seppia)	150	305	Torta salata ricotta e spinaci	150	281
	Finocchi gratinati	120	66	Cavolfiori al vapore	120	98
M	Minestrone alla fiorentina	150	238	Vellutata di zucchine	185	84
	Trippa alla milanese	150	201	Tortino rustico di patate e prosciutto	140	244
	Arrosto di tacchino ai funghi	110	207	Verdesca al limone	145	209
	Carote saltate	120	115	Cipolla in agrodolce	120	44
G	Risotto alla mantovana	100	458	Ribollita	175	260
	Parmigiana leggera	175	261	Frittata alle cipolle rosse	110	79
	Petto di pollo burro e salvia	115	202	Involtoni di prosciutto croccanti	150	340
	Spinaci saltati	120	114	Pomodori gratinati	100	91
V	Pasta integrale con pomodoro e ricotta	130	527	Minestra casalinga	150	189
	Saltinbocca	175	445	Cosce di pollo all'arancia (con osso)	220	366
	Seppie in umido con piselli	150	344	Pizza	100	152
	Cavolfiori speziati	120	54	Fagiolini all'olio	120	97
S	Polenta (* a cotto)	150 *	385	Passato di verdura	195	211
	Scaloppine ai carciofi	125	236	Torta salata taleggio e radicchio	150	399
	Stracotto di manzo	100	173	Omlette agli spinaci	175	206
	Broccoli al funghetto	120	48	Coste all'olio	120	89
D	Gnocchi alla romana	140	335	Tortellini in brodo	130	195
	Arrosto di vitello steccato	100	168	Merluzzo in guazzetto	170	228
	Cotoletta alla milanese	130	285	Ricotta al forno	100	138
	Patate arrosto	120	192	Carote saltate	120	124
	Torta margherita	75	207			

IL PANE SERVITO È A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE



PIATTI COLORATI DEL GIORNO



PIATTO NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATO

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta
L	Risotto con barolo	100	418	Crema di verdure con crostini	200
	Svizzera con salsa ai funghi	120	176	Quiche di verdura	100
	Parmigiana	140	307	Bresaola rucola e grana	150 * + 15
	Fagiolini all'olio	120	62	Radicchio alla parmigiana	120
M	Zuppa di legumi	150	211	Stracciatella	175
	Arrostato di coniglio al vino bianco	110	188	Insalata di pollo	110
	Verdesca alla basca	140	247	Verdure ripiene di magro	100
	Piselli in umido	120	98	Zucca al rosmarino	120
M	Minestrone alla friulana	150	189	Riso e prezzemolo	120
	Pollo arrosto	120	188	Petto di pollo alla valdostana	110
	Cassuola	110	161	Uova sode con maionese	150
	Polenta (* a cotto)	130	63	Spinaci saltati	120
G	Risotto alla trevisana	100	347	Passato di verdura con crostini	175 + 25
	Ossobuco di vitello con gremolada	100	170	Bistecche di funghi alla piastra	110
	Scaloppina al limone	200	659	Salamini sfogliati	140
	Carciofi trifolati	120	114	Finocchi alla curcuma	120
V	Pasta integrale all'arrabbiata	130	386	Semolino al latte	75 + 100
	Straccetti in umido	105	182	Sfornato di patate	140
	Merluzzo alla veneta	150	385	Petto di tacchino alla piastra	100
	Verdure al forno	120	115	Broccoletti all'olio	130
S	Polenta (* a cotto)	150 *	385	Minestrone alla ligure	150
	Brasato	150	245	Crocchette di verdura	150
	Cotoletta alla milanese	130	278	Frittata spinaci e mozzarella	150
	Patatine fritte	135	115	Cavolfiori al vapore	120
D	Lasagne alla bolognese	150	371	Tortellini in brodo	130
	Bocconcini di pollo al limone	175	444	Sogliola alla mediterranea	160
	Arrostato di vitello alla senape	100	211	Verdure farcite di magro	120
	Verdure pastellate	120	192	Zucchine saltate con menta	100
	Torta di mele e cannella	75	133		

IL PANE SERVITO È A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE



PIATTI COLORATI DEL GIORNO



PIATTO NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATO

<i>Kcal</i>
333
202
391
127
236
79
152
37
136
188
462
114
261
197
366
74
236
447
178
156
227
271
198
188
195
189
187
58



Residenza Sanitario Assistenziale
Villa Antonietta

Menù Autunno-Inverno FONDAZIONE BIFFI

4^a settimana

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta
L	Risotto ai funghi	100	362	Crema di verdura	195
	Frittata alla zucca	135	277	Involtini di cotto caldi	130
	Lesso misto con salsa verde	110	188	Tortino con carciofi e robiola	150
	Piselli e carote saltate	120	76	Spinaci saltati con pinoli	120
M	Linguine con vongole e cozze	140	479	Tortellini in brodo	150
	Spezzatino con patate e piselli	130	332	Rotolo di frittata farcito	120 + 2
	Palombo alla catalana	150	344	Pollo con maionese	110
	Coste all'olio	170	279	Cavolfiori al gorgonzola	130
M	Minestrone di orzo	175	225	Vellutata di carote	185
	Galletti al forno	100	121	Torta di zucca e scamorza	150
	Cassuola	145	298	Affettati misti	150
	Radicchio saltato	120	108	Pomodori gratinati	100
G	Polenta (* a cotto)	150 *	385	Minestra marinata	135
	Fegato di vitello alla veneta	120	257	Involtini di verza ripieni	120
	Brasato di manzo	175	266	Pizza	150
	Broccoletti saltati in padella	120	121	Carciofi con piselli	120
V	Risotto con crema di spinaci mantecato alla crescenza	120	431	Crema di cipolle	175
	Arrosto di tacchino ai funghi	100	170	Insalata di pollo	110
	Hamburger di tonno	160	296	Radicchio alla piastra e scamorza	155
	Patate saltate	130	148	Finocchi con cipolline alla greca e olive	140
S	Pizzoccheri	130	363	Minestra d'orzo e speck	175
	Svizzera alla piastra	100	146	Filetto di merluzzo al forno	150
	Cotechino	100	138	Pomodori ripieni di magro caldi	110
	Lenticchie	120	55	Biete all'olio	120
D	Panzerotti freschi al burro e salvia	130	459	Crema di fagioli con crostini	175 + 25
	Cosce di pollo al vino bianco	130	333	Torta salata broccoli e crescenza	130
	Arrosto di vitello agli agrumi	130	341	Lesso con maionese	120
	Patate al forno	120	192	Zucchine in agrodolce	120
	Torta pere e cioccolato	75	235		

IL PANE SERVITO È A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE













































PIATTI COLORATI DEL GIORNO



PIATTO NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATO

<i>Kcal</i>
211
243
399
136
91
168
169
102
129
323
288
91
301
197
309
91
116
79
134
165
244
202
197
73
277
204
214
88

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
Lunedì	Risotto alla milanese 	100	385	Crema di verdure 	195	211
	Saltimbocca alla romana di vitello	120	241	Insalata di pollo  	110	197
	Tortino con radicchio 	140	398	Involtini di melanzane ripieni di magro 	130	132
	Ratatouille di verdure 	120	217	Spinaci saltati	120	114
Martedì	Spaghetti con le cozze 	125	451	Semolino al latte	75 +100	236
	Polpette di manzo al pomodoro 	100	155	Frittata alle zucchine 	115	201
	Merluzzo con le olive	150	189	Caprino con pesto di rucola 	110	79
	Coste al vapore 	120	28	Pomodori in insalata	150	48
Mercoledì	Farfalline con pomodoro 	120	293	Minestra con orzo 	150	199
	Coniglio alla cacciatora	120	217	Melanzane a fisarmonica	130	207
	Crudo e melone  	60 + 100	194	Tronchetti di zucchine ripieni di tonno  	145	236
	Piselli saltati	130	156	Patate al prezzemolo	175	124
Giovedì	Risotto alla parmigiana 	100	351	Passato di verdure 	195	211
	Pollo estivo	175	444	Tranci di palombo alla messinese 	160	262
	Svizzera di manzo alla piastra	100	146	Bresaola con rucola e grana 	80	159
	Zucchine alla greca  	120	98	Fagiolini al vapore	120	75
Venerdì	Fusilli con tonno 	120	405	Crema al pomodoro 	185	118
	Arrosto tacchino	110	188	Parmigiana leggera 	175	445
	Platessa con erbe aromatiche	145	178	Pollo lessato con maionese 	110	177
	Melanzane, patate e zucchine in padella  	120	88	Finocchi gratinati	120	143
Sabato	Insalata di pasta 	130	437	Vellutata di broccoli 	150	181
	Cotoletta di lonza alla milanese 	130	278	Pomodori ripieni di magro 	100	138
	Zucchine ripiene di magro	135	194	Petto di pollo al rosmarino 	110	188
	Peperonata  	120	160	Zucchine estive (menta, aglio e peperoncino)	130	82
Domenica	Lasagna al pesto 	100	250	Zuppa di lenticchie 	150	222
	Tagliata di manzo rucola e grana 	115	213	Insalata di tonno con pomodori e carote 	185	179
	Arrosto di vitello	100	202	Formaggi misti	120	290
	Patatine fritte	120	192	Carote prezzemolate 	120	121
	Torta alle pesche fatta in casa	75	221			



Piatto nutrizionalmente equilibrato



Piatto colorato












































Suddivisione dei macronutrienti della 1^a settimana:

Suddivisione dei macronutrienti della 1^a settimana:

Proteine	15,984	%
Lipidi	28,745	%
Carboidrati	55,271	%

Valori guida consigliati ASL *

Proteine	12-15	%
Lipidi	27-30	%
Carboidrati	55-60	%

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
Lunedì	Risotto al pomodoro  	100	278	Zuppa di legumi 	150	194
	Pollo alla diavola 	100	146	Prosciutto crudo e melone 	110	79
	Parmigiana leggera	175	445	Filetto di platessa in bellavista	145	207
	Spinaci al burro	130	106	Cipolle in agrodolce 	120	44
Martedì	Pennette al salmone 	110	291	Crema di carote 	160	273
	Pollo al curry 	145	219	Peperoni e melanzane ripiene 	175	235
	Fritto misto (gamberetti e anelli di totano)	150	305	Insalatina di pollo  	60 + 150	194
	Fagiolini saltati 	120	66	Zucchine all'olio	120	98
Mercoledì	Minestra imperiale 	130	399	Crema di verdura	150	186
	Straccetti di tacchino al limone 	105	148	Uova strapazzate 	120	148
	Caponata	175	261	Insalata di fagioli con sedano e pomodori 	175	113
	Coste olio e limone 	120	99	Patate prezzemolate 	120	114
Giovedì	Risotto alla trevisana 	100	319	Zuppa di verdura	175	260
	Arrosti di lonza agli agrumi 	175	206	Tonno e pomodori  	80 + 150	208
	Svizzera di manzo al forno	110	175	Cosce di pollo all'arancia (con osso)	220	366
	Melanzane trifolate 	120	109	Pomodori gratinati 	100	91
Venerdì	Risotto ai frutti di mare 	130	470	Pasta con cavolfiori in brodo 	130	263
	Scaloppine di lonza al vino bianco	120	219	Pizza 	150	399
	Seppioline alla nostramo	150	344	Arrosti di vitello 	100	168
	Verdure al forno gratinate 	120	192	Melanzane al forno con pesto e pomodoro 	120	89
Sabato	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico  	200	296	Minestra di ceci in brodo	150	217
	Cotoletta di lonza alla milanese	130	278	Merluzzo in guazzetto 	175	220
	Crudo e melone	60+100	187	Affettati misti	80	160
	Carote e piselli  	120	104	Fagiolini pomodori e patate in insalata  	150	102
Domenica	Tagliatelle al ragù 	100	329	Zuppa di cipolle con crostini	200	167
	Bocconcini vitello al limone	115	304	Petto pollo agli aromi 	100	121
	Roast beef all'inglese 	125	216	Uova sode con maionese	145	213
	Patatine fritte 	130	156	Cavolfiori saltati 	120	88
	Torta all'ananas fatta in casa	75	207			



Piatto nutrizionalmente equilibrato



Piatto colorato

Suddivisione dei macronutrienti della 2^ settimana:

Suddivisione dei macronutrienti della 2^ settimana:			Valori guida consigliati ASL *		
Proteine	16,267	%	Proteine	12-15	%
Lipidi	28,886	%	Lipidi	27-30	%
Carboidrati	54,847	%	Carboidrati	55-60	%

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
Lunedì	Risotto alle zucchine	100	418	Passato di verdura	150	225
	Scaloppina di lonza ai funghi	120	241	Insalata di persico con cannellini	175	251
	Svizzera di manzo al forno	100	146	Ricotta al forno	140	244
	Peperonata	120	217	Patate prezzemolate	120	99
Martedì	Spaghetti con vongole	125	458	Riso e latte	130	215
	Saltimbocca di pollo alla romana	105	163	Omelette agli asparagi	150	148
	Tortino con acciughe	140	296	Involtilini di melanzane con formaggio e prosciutto	135	154
	Zucchine al prezzemolo	120	98	Pomodori in insalata	150	48
Mercoledì	Insalata di farro	155	490	Crema di zucchine	195	211
	Caprese	100+100	286	Verdure ripiene	125	185
	Arrosti di tacchino all'ananas	175	428	Torta salata ai broccoli	80	208
	Melanzane trifolate	120	66	Spinaci saltati	120	114
Giovedì	Risotto ai 4 formaggi	150	474	Crema di legumi	175	204
	Bollito misto con salsa verde	115	172	Parmigiana leggera	175	445
	Tortino rustico di patate e spinaci	140	244	Prosciutto crudo e melone	60 + 100	194
	Carote saltate	120	99	Piselli al pomodoro	130	69
Venerdì	Pasta alla norma	100	459	Semolino in brodo	75 + 100	164
	Spezzatino di manzo	110	180	Involtilini di prosciutto con formaggio	110	197
	Merluzzo all'anconetana	175	231	Insalata di tonno con pesto e olive	150	219
	Verdure pastellate	120	115	Patate e fagiolini all'olio	175	124
Sabato	Insalata di riso	100	279	Crema di verdure	195	211
	Vitello tonnato	130	278	Platessa alla mugnaia	160	189
	Pollo arrosto	100	170	Melanzane margherita	140	244
	Coste al vapore	120	114	Purea di patate	120	166
Domenica	Gnocchi alla romana	150	371	Crema di carote	130	215
	Cotoletta di lonza alla milanese	115	197	Tortino salato zucchini e crescenza	125	188
	Arrosti di vitello	100	168	Crocchette di pesce	150	270
	Verdure al forno	130	156	Melanzane alla menta	100	58
	Torta alla mele e cannella fatta in casa	75	175			



Piatto nutrizionalmente equilibrato



Piatto colorato














































Suddivisione dei macronutrienti della 3^a settimana:

Suddivisione dei macronutrienti della 3^a settimana:

Proteine	15,088	%
Lipidi	28,904	%
Carboidrati	56,008	%

Valori guida consigliati ASL *

Proteine	12-15	%
Lipidi	27-30	%
Carboidrati	55-60	%

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
Lunedì	Risotto ai funghi 	100	362	Minestra marinata	185	201
	Parmigiana leggera 	175	445	Polpette di tacchino con crema al formaggio	135	258
	Pollo lesso con maionese	110	188	Caprino con crema al basilico  	175	122
	Zucchine aromatiche 	120	76	Spinaci saltati 	120	136
Martedì	Penne al pesto 	130	410	Passato di verdure	195	211
	Listarelle di manzo con crema al pomodoro 	120	188	Omelette agli spinaci  	150	328
	Palombo alla nizzarda	150	344	Involtoni di prosciutto e formaggio	125	108
	Fagiolini al pomodoro	120	42	Patate prezzemolate 	120	99
Mercoledì	Pasta alle olive 	155	488	Crema di piselli 	130	265
	Polpettone di manzo con salsa verde 	155	294	Merluzzo al forno	140	178
	Verdure ripiene	120	194	Quiche di zucchine e formaggio	120	257
	Caponata  	175	261	Pomodori gratinati  	100	91
Giovedì	Risotto agli asparagi 	130	363	Minestrone con farro 	175	183
	Scaloppine di pollo ai carciofi 	130	215	Caprese  	145	239
	Tortino di patate, prosciutto e formaggio 	140	244	Involtoni di melanzane	130	132
	Broccoletti saltati	120	121	Insalata di canellini	120	91
Venerdì	Linguine ai frutti di mare  	140	460	Crema di fagioli 	185	227
	Arrostò di vitello	130	278	Pomodori ripieni di tonno 	100	152
	Seppie in umido	155	284	Prosciutto crudo e melone 	60 + 100	194
	Zucchine saltate 	130	148	Finocchi con cipolline e olive 	140	165
Sabato	Minestra imperiale 	140	315	Crema di verdure	195	211
	Cotoletta di lonza alla milanese	130	278	Insalata nizzarda 	150	263
	Tortino broccoli e mozzarella 	140	244	Pollo al rosmarino 	100	147
	Carote zucchine e cipolle al forno 	120	109	Pomodori e fagiolini all'olio  	175	183
Domenica	Insalata di riso 	100	279	Minestra di orzo	175	244
	Cima di vitello alla genovese 	100	204	Merluzzo alla pugliese  	160	219
	Scaloppine di pollo al limone 	105	172	Affettati misti	170	302
	Patatine fritte 	120	192	Finocchi gratinati 	120	67
	Misto gelato	75	107			



Piatto nutrizionalmente equilibrato



Piatto colorato

Suddivisione dei macronutrienti della 4^A settimana:

Suddivisione dei macronutrienti della 4^A settimana:

Proteine	16,269	%
Lipidi	28,124	%
Carboidrati	55,607	%

Valori guida consigliati ASL *

Proteine	12-15	%
Lipidi	27-30	%
Carboidrati	55-60	%

	PRANZO	G.tot/P.ta	Kcal	CENA	G.tot/P.ta	Kcal
PRIMI	Pasta in bianco	80		Pasta in bianco	80	
	Riso in bianco	80		Riso in bianco	80	
	Pasta al pomodoro	100		Pasta al pomodoro	100	
	Riso al pomodoro	100		Riso al pomodoro	100	
	Pastina in brodo	30+150		Pastina in brodo	30+150	
	Semolino	150		Semolino	150	
	Brodo di carne	200		Brodo di carne	200	
	Capelli d'angelo in brodo	50+100		Capelli d'angelo in brodo	50+100	
SECONDI	Pollo lessato	180		Pollo lessato	180	
	Manzo lessato	100		Manzo lessato	100	
	Prosciutto cotto	80		Prosciutto cotto	80	
	Carne trita cotta	100		Carne trita cotta	100	
	Formaggio	80/100		Uova	175	
	Polpette	100				
CONTORNI	Tris di verdura	140		Purea di patate	130	
	Purea di patate	120		Verdure omogeneizzata	120	
	Insalata verde	140				