



Del Monte

LA BONTÀ DOVE SEI TU

IMT - LUCCA

MENÙ INVERNALE

Dal 20/12 al 26/12 - Dal 17/01 al 23/01
Dal 14/02 al 20/02 - Dal 14/03 al 20/03

decorrenza 20 Dicembre 2021

Prima settimana

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	PRANZO	Gnocchi al pomodoro* ^{1.6}	Hamburger al formaggio	Broccoli*
		Crema di lenticchie* ^{1.6.9.11.12}	Sfornato di verdure* ^{3.7}	Peperonata*
	CENA	Pasta al pesto ^{1.3.7.13}	Fettine di tacchino al vino ¹⁰	Broccoli*
		Crema di lenticchie* ^{1.6.9.11.12}	Sfornato di verdure* ^{3.7}	Barbabietole
MARTEDÌ	PRANZO	Pasta alle olive	Arrosto di maiale	Verdure grigliate*
		Crema di carote e patate* ^{1.7}	Polpette di soia al pomodoro* ^{1.3.6.8}	Carote lesse*
	CENA	Pasta ai funghi* ^{1.10}	Polpette di soia al pomodoro* ^{1.3.6.8}	Carote lesse*
		Crema di carote e patate* ^{1.7}	Spinacina di pollo* ^{1.3.6.7.9.10}	Fagioli cannellini
MERCOLEDÌ	PRANZO	Risotto allo zafferrano ^{1.3.7.8.9}	Spezzatino di maiale	Purè ⁷
		Crema di ceci* ^{1.7}	Torta salata con carciofi* ^{1.3.6.7}	Fagiolini lessi*
	CENA	Pasta alla pizzaiola ^{1.7}	Wurstel ^{1.7}	Crauti
		Crema di ceci* ^{1.7}	Torta salata con carciofi* ^{1.3.6.7}	Fagiolini lessi*
GIOVEDÌ	PRANZO	Tagliatelle rustiche ^{1.3}	Brasato di manzo	Cavolfiore*
		Passato di verdure* ^{1.3.7.8.9}	Falafel* ^{1.3.4.6.7.8}	Patate arrosto*
	CENA	Pasta sanremese ^{1.3.7.13}	Falafel* ^{1.3.4.6.7.8}	Bietola*
		Passato di verdure* ^{1.3.7.8.9}	Cotoletta di pollo	Cavolfiore*
VENERDÌ	PRANZO	Risotto di mare* ^{1.2.3.4.6.7}	Frittata di spinaci* ^{3.7}	Fagioli borlotti
		Minestra di legumi* ^{1.6.9.11.12}	Salmone al prezzemolo* ^{2.4}	Piselli in umido*
	CENA	Pasta all'amatriciana ^{1.}	Frittata di spinaci* ^{3.7}	Piselli in umido*
		Minestra di legumi* ^{1.6.9.11.12}	Rovelline lucchesi (cotolette al sugo)	Zucchine trifolate*
SABATO	PRANZO	Cous cous con verdure* ^{1.3}	Nuggets di pollo* ^{1.3.6.7.9.10}	Patate fritte*
		Vellutata di cipolle* ^{1.7}	Sfornato di patate e formaggio* ^{3.7}	Ceci
	CENA	Pasta all'arrabbiata ^{1.}	Scaloppine di maiale alla pizzaiola	Carciofi*
		Vellutata di cipolle* ^{1.7}	Sfornato di patate e formaggio* ^{3.7}	Ceci
DOMENICA	PRANZO	Tortelli al ragù* ^{1.3.7}	Provola al forno ⁷	Spinaci*
		Crema di piselli* ^{1.7}	Cosci di pollo al forno*	Fagiolini lessi*
	CENA	Pasta pomodoro e basilico ^{1.}	Cosci di pollo al forno	Spinaci*
		Crema di piselli* ^{1.7}	Pizza	Pomodori al forno ¹

*Per le ricette indicate con asterisco, possono essere utilizzate materie prime e/o ingredienti surgelati



Del Monte

LA BONTÀ DOVE SEI TU

IMT - LUCCA

MENÙ INVERNALE

Dal 27/12 al 02/01 - Dal 24/01 al 30/01
Dal 21/02 al 27/02

decorrenza 20 Dicembre 2021

Seconda settimana

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	PRANZO	Pasta integrale agli asparagi	Spiedini misti* 1.3.6.7.8.9.10.13	Fagioli borlotti
		Passato di carote* 1.7	Verdure ripiene* 1.3.7	Melanzane grigliate*
	CENA	Pasta pomodoro e ricotta	Verdure ripiene* 1.3.7	Bietola*
		Passato di carote* 1.7	Arrostato di tacchino	Fagioli borlotti
MARTEDÌ	PRANZO	Lasagne pesto e pomodoro	Spinacine	Ceci
		Farro e fagioli* 1.6.9.11.12	Frittata di zucchine e cipolle* 3.7	Barbe rosse
	CENA	Pasta zucchine e gamberetti*	Platessa al limone* 2.4	Broccoli*
		Farro e fagioli* 1.6.9.11.12	Frittata di zucchine e cipolle* 3.7	Barbe rosse
MERCOLEDÌ	PRANZO	Pasta all'arrabbiata	Pollo arrosto	Carote*
		Zuppa toscana* 1.3.7.8.9	Sformato di verdure miste* 1.3.7	Patate arrosto
	CENA	Pasta integrale ai carciofi* 1.	Fettina di tacchino al rosmarino	Carote*
		Zuppa toscana* 1.3.7.8.9	Sformato di verdure miste* 1.3.7	Patate lesse*
GIOVEDÌ	PRANZO	Matuffi al ragù	Arista alle mele	Pisellini*
		Passato di verdure* 1.3.7.8.9	Sofficini al formaggio	Purè 7.
	CENA	Pasta con le melanzane* 1	Tortino di patate e zucchine* 1.3.7	Pisellini*
		Passato di verdure* 1.3.7.8.9	Arista alle mele	Finocchi gratinati*
VENERDÌ	PRANZO	Spaghetti al tonno	Seppie e piselli	Bietola*
		Crema di ceci* 1.7	Mozzarelline panate	Patatine fritte*
	CENA	Pasta alla pizzaiola 1.7	Mozzarelline panate	Zucchine lesse*
		Crema di ceci* 1.7	Polpette di manzo al sugo	Bietola*
SABATO	PRANZO	Cannelloni ricotta e spinaci	Scaloppine di pollo al curry	Zucchine grigliate
		Crema di piselli* 1.7	Torta salata con verdure* 1.3.6.7	Fagiolini in umido*
	CENA	Penne all'arrabbiata 1.	Torta salata con verdure* 1.3.6.7	Cavolfiore*
		Crema di piselli* 1.7	Involtini cotto e formaggio	Zucchine grigliate
DOMENICA	PRANZO	Pasta vongole e pomodoro	Bastoncini di pesce* 1.4.14	Broccoli*
		Crema di zucca	Omelette al formaggio 1.3.7	Fagioli
	CENA	Pasta integrale alle noci	Omelette al formaggio 1.3.7	Fagioli
		Crema di zucca	Spezzatino di maiale	Piselli in umido*

*Per le ricette indicate con asterisco, possono essere utilizzate materie prime e/o ingredienti surgelati



Del Monte

LA BONTÀ DOVE SEI TU

IMT - LUCCA

MENÙ INVERNALE

Dal 03/01 al 9/01 - Dal 31/01 al 06/02

Dal 28/02 al 06/03

decorrenza 20 Dicembre 2021

Terza settimana

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	PRANZO	Pasta al ragù	Cosci di pollo	Spinaci*
		Crema di porri e patate	Sformato di fagiolini* 1.3.7	Patate arrosto*
	CENA	Pasta ai peperoni	Prosciutto di Praga con Juice	Tris di verdure
		Crema di porri e patate	Sformato di fagiolini* 1.3.7	Spinaci*
MARTEDÌ	PRANZO	Ravioli burro e salvia* 1.3.6.7	Arista con cipolle	Cavolfiore*
		Passato di verdure* 1.3.7.8.9	Frittata di patate* 3.7	Piselli*
	CENA	Pasta alla puttanesca 1.	Frittata di patate* 3.7	Pomodori al forno 1.
		Passato di verdure* 1.3.7.8.9	Wurstel 1.7	Piselli*
MERCOLEDÌ	PRANZO	Risotto Zucca e provola	Panino Hamburger	Patate fritte*
		Crema di spinaci* 1.3.7.8.9	Tortino di broccoli e patate* 1.3.7	Cipolline in agrodolce*
	CENA	Pasta cozze e vongole* 1.2.4	Tortino di broccoli e patate* 1.3.7	Cipolline in agrodolce*
		Crema di spinaci* 1.3.7.8.9	Platessa panata* 1.2.4	Cavolfiore* al vapore
GIOVEDÌ	PRANZO	Pasta integrale pecorino e rosmarino 1.7	Bollito in salsa verde 2.4.7.9.10.13	Spinaci*
		Tortellini in brodo* 1.3.6.7.8.9	Torta salata alle verdure* 1.3.7	Patate lesse*
	CENA	Pasta al pesto 1.3.7.13	Cotoletta di pollo* 1.3.6.7.9.10.12	Spinaci*
		Tortellini in brodo* 1.3.6.7.8.9	Torta salata alle verdure* 1.3.7	Barbabietole
VENERDÌ	PRANZO	Spaghetti allo scoglio* 1.2.4	Verdesca al forno* 2.4	Carciofi*
		Minestra di legumi	Uova al pomodoro 3	Verdure grigliate*
	CENA	Pasta ai broccoli	Uova al pomodoro 3	Carote*
		Minestra di legumi	Polpettone di manzo e patate 1.3.7	Verdure grigliate*
SABATO	PRANZO	Pasta siciliana al forno	Arista	Fagioli borlotti
		Crema di lenticchie* 1.7	Melanzane alla parmigiana* 7	Purè di patate 7
	CENA	Pasta salsiccia e funghi* 1.10	Melanzane alla parmigiana* 7	Finocchi lessi*
		Crema di lenticchie* 1.7	Focaccia farcita	Fagioli borlotti
DOMENICA	PRANZO	Pasta all'amatriciana	Spezzatino di tacchino con carote	Tris di verdure al vapore*
		Crema di zucchine* 1.7	Polpette vegetariane* 3.7	Fagiolini*
	CENA	Pasta al pomodoro 1.	Pizza farcita* 1.3.6.7.8	Fagiolini*
		Crema di zucchine* 1.7	Polpette vegetariane* 3.7	Patate* arrosto

*Per le ricette indicate con asterisco, possono essere utilizzate materie prime e/o ingredienti surgelati



MENÙ INVERNALE

Dall' 10/01 al 16/01 - Dal 07/02 al 13/02
Dal 07/03 al 13/03

decorrenza 20 Dicembre 2021

Quarta settimana

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	PRANZO	Pasta al pesto	Scaloppine di pollo e limone	Broccoli*
		Crema di fagioli* 1.7	Frittata di patate* 3.7	Spinaci*
	CENA	Pasta integrale noci e radicchio	Bistecca di maiale	Carote al vapore*
		Crema di fagioli* 1.7	Frittata di patate* 3.7	Spinaci*
MARTEDÌ	PRANZO	Crepes ai funghi* 1.3.7.8.10.12	Pollo arrosto	Fagioli cannellini
		Crema di piselli* 1.7	Torta salata bietola e ricotta* 1.3.6.7	Verdure al forno
	CENA	Pasta alle olive 1.	Torta salata bietola e ricotta* 1.3.6.7	Fagioli cannellini
		Crema di piselli* 1.7	Hamburger	Bietola
MERCOLEDÌ	PRANZO	Pasta al salmone	Polpette di merluzzo* 2.4	Fagiolini lessi
		Pancotto	Sformato di fagiolini* 1.3.7	Carciofi*
	CENA	Pasta ai funghi	Salsiccia e fagioli	Carciofi*
		Pancotto	Sformato di fagiolini* 1.3.7	Barberosse
GIOVEDÌ	PRANZO	Pasta alle barbe rosse 1	Pollo alla cacciatora*	Patate arrosto
		Farinata	Tortino di patate e carote* 1.3.6.7	Verdure grigliate
	CENA	Pasta al pesto	Tortino di patate e carote* 1.3.6.7	Verdure grigliate
		Farinata	Nuggets di pollo	Ceci
VENERDÌ	PRANZO	Lasagne al ragù	Roastbeef	Rape in umido*
		Crema di verdure	Falafel* 1.3.4.6.7.8	Piselli
	CENA	Pasta ricotta e spinaci	Piadina	Piselli
		Crema di verdure	Falafel* 1.3.4.6.7.8	Cannellini
SABATO	PRANZO	Farro pancetta e radicchio 1.6.10.11.13	Rosticciana	Patate arrosto
		Vellutata carote e patate* 1.7	Mozzarella in carrozza	Fagiolini
	CENA	Pasta ai carciofi* 1	Mozzarella in carrozza	Barbabietole
		Vellutata carote e patate* 1.7	Focaccia farcita	Fagiolini
DOMENICA	PRANZO	Pasta al ragù bianco 1	Tacchino al forno	Carote*
		Crema di ceci* 1.7	Peperoni con ripieno vegetariano* 1.3.7	Patate lesse
	CENA	Pasta integrale al pomodoro	Valdostana	Bietola*
		Crema di ceci* 1.7	Peperoni con ripieno vegetariano* 1.3.7	Carote*

*Per le ricette indicate con asterisco, possono essere utilizzate materie prime e/o ingredienti surgelati



Del Monte

LA BONTÀ DOVE SEI TU

IMT - LUCCA

MENÙ INVERNALE

decorrenza 20 Dicembre 2021

ALTERNATIVE PREVISTE TUTTI I GIORNI

PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FRUTTA
Pasta / Riso in bianco ¹ Pasta / Riso al pomodoro ^{1.8}	Mozzarella ⁷ Stracchino ⁷ Piatto espresso (hamburger ^{1.3.7.8} , wurstel, burger di soia ^{1.3.6.8})	Insalata mista Legumi ¹	Yogurt / Budino ⁷

MENÙ REDATTO E VIDIMATO DAI SERVIZI TECNICI DI SEDE IN COLLABORAZIONE CON LA DIREZIONE AZIENDALE

Si avverte la gentile clientela che, poiché i pasti sono prodotti in uno stabilimento che lavora allergeni (reg. Ce 1169/11), possono contenerne traccia. I consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari, sono tenuti a comunicarlo al gestore del servizio mensa al fine di avere la preparazione di una dieta personalizzata. È comunque possibile avere informazioni dettagliate sull'elenco degli ingredienti, rivolgendosi al personale in servizio e/o consultando l'apposito fascicolo a disposizione degli utenti.

*Per le ricette indicate con asterisco, possono essere utilizzate materie prime e/o ingredienti surgelati