



**Residenza Sanitaria Assistenziale**

# **Ducale**

Via Silvio Pellico, 14 – Revere (MN)

Tel: 0386.46042

Mail: [rsa.revere@societadolce.it](mailto:rsa.revere@societadolce.it)

## **ALLEGATI CARTA DEI SERVIZI**



*Cooperativa Sociale  
Società Dolce*

*1 gennaio 2024*



**ALLEGATO 1**  
Carta del servizio

**R.S.A. "Ducale"**  
**Via Silvio Pellico, 14 - Revere (MN)**

**RETTA GIORNALIERA dal 01/01/2024**

Posti autorizzati ed accreditati

Camera singola 74,40 €  
iva al 5% compresa

Camera doppia 66,90€  
iva al 5% compresa

**DEPOSITO CAUZIONALE : PARI AD UNA MENSILITA'**

	<h2>MODULO SEGNALAZIONI-RECLAMI</h2>	Pagina 3/15
Data: 01/02/2016		Revisione n.4

**Origine:**

<input type="checkbox"/>	Socio-lavoratore/dipendente
<input type="checkbox"/>	Utente/Familiare di utente
<input type="checkbox"/>	Committente
<input type="checkbox"/>	Fornitore
<input type="checkbox"/>	Consulente
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

**Proveniente da:**

(specificare Area/Settore):

(specificare Servizio/Ufficio):

--	--

**Rivolto al Responsabile di Area/Funzione:** (Nome e Cognome)

--

**Oggetto:** (se presente, allegare il Documento con il quale è pervenuta la segnalazione/reclamo)

--

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 e s.m.i. autorizzo la Cooperativa Sociale Società Dolce al trattamento dei dati personali di cui sopra.

Compilatore (Nome e Cognome)  Firma

Data

**La Cooperativa Sociale Società Dolce si impegna a fornire riscontro in merito alla segnalazione-reclamo entro 15 giorni dalla data di ricezione.**

**A cura del Responsabile di riferimento:**

<b>Apertura Non Conformità</b>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	<b>Numero N.C.</b>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	(Numero progressivo e Anno)
<b>Apertura Azione Preventiva</b>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	<b>Numero A.P.</b>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	(Numero progressivo e Anno)

**Se non si apre nessuna Non-Conformità o Azione Preventiva, la segnalazione o il reclamo è gestita/o nel seguente modo:**

--

<b>Data</b>	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 50px;" type="text"/>	Il Responsabile	<input style="width: 150px;" type="text"/>	Firma:	<input style="width: 100px;" type="text"/>
-------------	---	---	---	-----------------	--	--------	--

				(Nome e Cognome per esteso):			
--	--	--	--	------------------------------	--	--	--



## questionario di soddisfazione del servizio

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"  
Thomas Kuhn

### A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer 

### B. INFORMAZIONI SULL'UTENTE

B.1 Chi compila il questionario è:  maschio  femmina

B.2 Chi compila il questionario è fruitore del servizio?  sì  no

Compilare solo se ha risposto NO alla domanda B.2

B.2a Che rapporto ha con il fruitore del servizio?

coniuge  figlio/a  fratello/sorella  altro parente  amministratore di sostegno/tutore/altra persona

B.3 Età di chi compila il questionario:

meno di 25 anni  da 26 a 35 anni  da 36 a 50 anni  da 51 a 65 anni  oltre 65 anni

B.4 Da quanto tempo l'utente usufruisce del servizio?

meno di 4 mesi  da 4 a 11 mesi  da 1 a 3 anni  oltre 3 anni

B.5 Ha già frequentato un servizio gestito dalla Cooperativa Sociale Società Dolce?  sì  no

### C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

SCALA: 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto 0=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:

1 2 3 4 0

delle informazioni ricevute al momento dell'inserimento in struttura?

della cortesia e della disponibilità del gruppo di lavoro?

del livello di cura e igiene assicurato all'ospite?

delle cure infermieristiche?

delle attività fisioterapiche?

delle cure mediche?

del supporto psicologico offerto all'ospite e ai familiari?

della qualità del menù proposto e del programma nutrizionale?



001-01

## C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

SCALA: 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto Ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	Ø
del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del servizio di lavanderia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del servizio di podologia e parrucchiere?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle modalità di comunicazione e di informazione?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del servizio amministrativo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

C.2 Quanto si ritiene soddisfatto del servizio usufruito nel suo complesso?

C.3 Le chiediamo di indicare tra i seguenti ambiti i primi tre per ordine di importanza (massimo 3 crocette):

- informazione e documentazione
- disponibilità e cortesia del gruppo di lavoro
- cura e igiene dell'ospite
- cure sanitarie (mediche, infermieristiche, fisioterapiche)
- attività di animazione
- qualità dei pasti e programma nutrizionale
- qualità e igiene degli ambienti

C.4 Rispetto alle aspettative iniziali, complessivamente la Sua opinione del servizio è:

- peggiore di quanto pensasse
- esattamente come se la immaginava
- migliore di quanto pensasse
- non risponde

## D. SERVIZI FUTURI

D.1 Quali altri servizi avrebbe piacere che la Cooperativa Sociale Società Dolce sviluppasse? (max 3 risposte)

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_





## questionario di soddisfazione del servizio

**OSPITI**

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"

### A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer



### B. INFORMAZIONI SULL'UTENTE

- B.1** Chi compila il questionario è:  maschio  femmina
- B.2** Chi compila il questionario è fruitore del servizio? Sì  no
- B.3** Età di chi compila il questionario:  
 meno di 25 anni  da 26 a 35 anni  da 36 a 50 anni  
 da 51 a 65 anni  oltre 65 anni
- B.4** Da quanto tempo l'utente usufruisce del servizio?  
 meno di 4 mesi  da 4 a 11 mesi  da 1 a 3 anni  oltre 3 anni
- B.5** Ha già frequentato un servizio gestito dalla Cooperativa Sociale Società Dolce?  
 sì  no

### C. QUALITÀ DEL SERVIZIO

**SCALA:** 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto

∅=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

#### C.1 È soddisfatto:

	→				∅
	1	2	3	4	
delle informazioni ricevute al momento dell'inserimento in struttura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
della cortesia e della disponibilità del gruppo di lavoro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del livello di cura e igiene assicurato all'ospite?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle cure infermieristiche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle attività fisioterapiche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle cure mediche?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del supporto psicologico offerto all'ospite e ai familiari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
della qualità del menù proposto e del programma nutrizionale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del servizio di lavanderia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



- C.1 È soddisfatto:**
- |  | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | ∅                        |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| del servizio di podologia e parrucchiere?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| delle modalità di comunicazione e di informazione?                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| del servizio amministrativo?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
- C.2 Quanto si ritiene soddisfatto del servizio usufruito nel suo complesso?**
- C.3 Le chiediamo di indicare tra i seguenti ambiti i primi tre per ordine di importanza (massimo 3 crocette):**
- informazione e documentazione
  - disponibilità e cortesia del gruppo di lavoro
  - cura e igiene dell'ospite
  - cure sanitarie (mediche, infermieristiche, fisioterapiche)
  - attività di animazione
  - qualità dei pasti e programma nutrizionale
  - qualità e igiene degli ambienti
- C.4 Rispetto alle aspettative iniziali, complessivamente la Sua opinione del servizio è:**
- peggiore di quanto pensasse
  - esattamente come se la immaginava
  - migliore di quanto pensasse
  - non risponde

#### **D. SERVIZI FUTURI**

**D.1 Quali altri servizi avrebbe piacere che la Cooperativa Sociale Società Dolce sviluppasse? (max 3 risposte)**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_





## questionario di soddisfazione del servizio


### OPERATORI

"Solo ciò che è misurabile è migliorabile"

#### A. PREMESSA

La invitiamo gentilmente a compilare questo breve questionario di soddisfazione: ci aiuterà a capire se le sue aspettative sono state soddisfatte e come possiamo migliorare. Il questionario è anonimo e i dati saranno trattati nel rispetto della normativa sulla privacy. Grazie di cuore per il tempo che ci ha voluto dedicare.

Il responsabile customer



#### B INFORMAZIONI SUL COMPILATORE

- B.1** Chi compila il questionario è:  maschio  femmina
- B.3** Età di chi compila il questionario:  
 meno di 25 anni  da 26 a 35 anni  da 36 a 50 anni  
 da 51 a 65 anni  oltre 65 anni
- B.4** Da quanto tempo lavora per Società DOLce  
 meno di 4 mesi  da 4 a 11 mesi  da 1 a 3 anni  oltre 3 anni

#### C VALUTAZIONE

**SCALA:** 1=per niente 2=poco 3=abbastanza 4=molto  
 ∅=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

##### E' soddisfatto:

	→				∅
	1	2	3	4	∅
della chiarezza della definizione dei ruoli all'interno dell'organizzazione?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
della chiarezza della definizione delle tue responsabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
della valorizzazione della tua figura professionale del rapporto e della comunicazione con gli ospiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
del rapporto e della comunicazione con i familiari degli ospiti della collaborazione e del rapporto con i colleghi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
della comunicazione tra i componenti del gruppo di lavoro della disponibilità da parte del responsabile per chiarire dubbi o perplessità?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle opportunità formative offerte dalla Cooperativa fino ad oggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle attrezzature messe a disposizione dalla Cooperativa per svolgere il tuo lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
delle modalità adottate dalla cooperativa per favorire l'informazione e la comunicazione nei confronti dei nel complesso del tuo rapporto con la Cooperativa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**R.S.A. "Ducale"**  
**Via Silvio Pellico, 14 - Revere (MN)**

**MENU' TIPO dal 01/01/2024**

**DITTA SO.VITE**

**1a settimana menù autunno/inverno**


		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Pasta alla siciliana	Risotto alla mantovana	Pasta al pomodoro	Agnolotti al pomodoro	Conchiglie alle verdure	Pasta al ragù	Tagliatelle ai funghi porcini
	<b>Secondo</b>	<b>Polpette al sugo</b>	Limanda al pane saporito	<b>Polenta e Stracotto</b>	<b>Hamburger di pollo al rosmarino</b>	Bastoncini	Cordon bleu	<b>Arista al latte</b>
	<b>Contorno</b>	Ratatouille	Fagiolini	Spinaci all'agro	Finocchi al latte	Carote e fagiolini al vapore	Cavolfiori gratinati	Cipolline e patate novelle
	<b>Frutta</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	<b>Dessert</b>	-	-	-	-	-	-	Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Pasta e ceci	Vellutata di Zucca	Passato di verdura	Risi e bisi	Vellutata di funghi	<b>Crema di carote e orzo</b>	Minestrone di verdure
	<b>Secondo</b>	Torta crescenza praga e zucchine	Frittata di porri	Involtoni di prosciutto al forno	Ricotta al forno	Sformato di patate e carne	Omelette di spinaci	Hamburger
	<b>Contorno</b>	Broccoli al vapore	Carote al rosmarino	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Tris di verdure	Piselli all'olio	Erbette aglio e olio
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

**2a settimana menù autunno/inverno**


		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Risotto alla zucca	Pasta al <b>ragù di verdure</b>	Pasta ai broccoletti	Pasta alla amatriciana	Risotto zucchine e gamberetti	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Crespelle al forno
	<b>Secondo</b>	<b>Tacchino ai capperi</b>	<b>Seppioline in umido</b>	<b>Hamburger alla valdostana</b>	Rotolo di coniglio al forno	Merluzzo alla siciliana	<b>Bocconcini di pollo ai funghi</b>	<b>Arrosto di vitello</b>
	<b>Contorno</b>	Carote prezzemolate	<b>Caponata</b>	Purea di zucca	Carote e funghi trifolati	Patate al forno	Cipolline borretane	Spinaci
	<b>Frutta</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	<b>Dessert</b>	-	-	-	-	-	-	Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	<b>Zuppa di cereali</b>	Crema parmantier con crostini	Pasta e fagioli	Passato di verdura con crostini	Minestra contatina	Raviolini in brodo	<b>Zuppa di orzo e funghi</b>
	<b>Secondo</b>	Gateux di prosciutto e patate	Spinacina	Frittata con patate e cipolla	Primo sale alla ligure	<b>Crocchette vegetariane</b>	Erbazzone	<b>Fian di grana</b>
	<b>Contorno</b>	Fagiolini	Piselli in umido	Biete	Finocchi gratinati	Cavolo verza al forno	Macedonia verdura	Cannellini all'uccelletto
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

### 3a settimana menù autunno/inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Risotto <b>salsiccia e spinaci</b>	Pasta al tonno e origano	Pasta al pomodoro	Gnocchi <b>zola</b> ed erba cipollina	Risotto al radicchio rosso	Pasta <b>pomodorini e basilico</b>	Lasagne alla bolognese
	<b>Secondo</b>	<b>Pollo al vino bianco</b>	Limanda gratinata	<b>Polenta e Brasato</b>	<b>Arrotolato di tacchino ripieno</b>	Bastoncini	Salsiccia e fagioli	Frittata alle erbe
	<b>Contorno</b>	Fagiolini	Patate duchessa	Spinaci	Ratatouille	Broccoli	Erbette	Cavolini di bruxelles
	<b>Frutta</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	<b>Dessert</b>	-	-	-	-	-	-	Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Passato di verdura	Zuppa di farro	<b>Crema di zucchine, porri e patate</b>	Tortellini in brodo	Crema di carote con pasta	Minestrone alla milanese	<b>Crema di zucca, porri e lenticchie</b>
	<b>Secondo</b>	Polpette al pomodoro	<b>Hamburger vegetariani</b>	Cosce di pollo	Frittata al formaggio	Scaloppina al vino bianco	Caprino all'olio evo e pepe	Involtoni di prosciutto al forno
	<b>Contorno</b>	Carote rondelle	Cavolfiori	Piselli in umido	Finocchi	Patate lesse	Macedonia di verdure	Cipolline borretane
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

### 4a settimana menù autunno/inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Pasta alla boscaiola	Risotto <b>zucca e pancetta</b>	Orecchiette alla pugliese	Ravioli al burro e salvia	Spaghetti alle vongole	Pasta aglio, olio e pomodorini frullati	Girelle di ricotta e spinaci
	<b>Secondo</b>	Gateaux di tonno	Cuoricini di merluzzo agli aromi	<b>Polpettone</b>	Rotolo di coniglio alla cacciatora	Platessa al limone	Scaloppina al vino	<b>Goulasch</b>
	<b>Contorno</b>	Spinaci	Cavolfiori	Cipolline borettane	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Finocchi gratinati	<b>Caponata</b>
	<b>Frutta</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	<b>Dessert</b>	-	-	-	-	-	-	Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Crema di piselli	Zuppa di verze patate e fagioli	<b>Zuppa di orzo e funghi</b>	Crema di zucchine	Passato di verdura	Raviolini in brodo	Minestrone
	<b>Secondo</b>	<b>Hamburger di manzo alla pizzaiola</b>	<b>Tacchino al rosmarino</b>	Polenta al formaggio	Cotoletta di lonza	Praga al forno	Primo sale con olive e olio evo	<b>Scaloppine di pollo agli agrumi</b>
	<b>Contorno</b>	Broccoli	Carote	Biete	Macedonia di verdure	Crocchette di patate	Carote baby	Fagiolini
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

## 1a settimana menù primavera/estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Risotto ai funghi	Gnocchi verdi pomodoro ricotta e pesto	Pasta al ragu'	Pasta all'amatriciana	Spaghetti al tonno	Risotto alla milanese	Lasagne alla bolognese
	<b>Secondo</b>	Cosce di Pollo al forno	Filetto di limanda <b>zucchine croccanti e pesto</b>	Hamburger in salsa di olive e prezzemolo	Arrosto di tacchino al vino bianco	Merluzzo <b>alla mediterranea</b>	<b>Bocconcini di pollo al limone</b>	Arrosto al forno
	<b>Contorno</b>	Fagioli in insalata	Patate lesse	Zucchine trifolate	Erbette all'olio	Fagiolini al pomodoro	Melanzane al funghetto	Finocchi
	<b>Frutta/ Dessert</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Tortellini in brodo	Pasta e lenticchie	Minestra di verdure con pasta	<b>Zuppa di carote e orzo</b>	Crema di asparagi	<b>Zuppa di ceci alla romana</b>	<b>Zuppa di cereali misti</b>
	<b>Secondo</b>	Polpettone	Rolle di verdure	Frittata di formaggio	Parmigiana di zucchine	Cruodo e melone	Uova strapazzate al pomodoro	Polpette al pomodoro
	<b>Contorno</b>	Fagiolini al vapore	Broccoli stufati	Piselli alla francese	Insalata di patate e cipolle	Zucchine gratinate	Macedonia di verdure	Coste brasate
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

## 2a settimana menù primavera/estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Pasta al pesto,	Tagliatelle al ragu'	Ravioli di Carne burro e salvia	Pasta al ragu' di carne bianche	Risotto al radicchio e vino rosso	pasta all'amatriciana	Gnocchi in salsa aurora
	<b>Secondo</b>	Arista al rosmarino	Polpettone in salsa al pomodoro	<b>Bocconcini di pollo al curry</b>	Uova sode con Fagiolini e tonno	Pesce <b>alle olive e prezzemolo</b>	Rotolo di coniglio al forno	Polpette carne in umido
	<b>Contorno</b>	cavolini di bruxell	Macedonia di verdure all'olio	Erbette all'olio	cavolfiori	Patate al forno	Caponata	Zucchine gratinate
	<b>Frutta/ Dessert</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Crema di piselli	Minestrone	Pass. di verdura	Crema di zucchine	Pasta e ceci	crema di zucca	Crema di pomodoro e basilico
	<b>Secondo</b>	hamburger di verdure patate e grana	filetto di limanda al limone	primo sale con rucola	Erbazzone	<b>Tortino asparagi</b>	Involcini di prosciutto e formaggio	scaloppine di vitello al vino bianco
	<b>Contorno</b>	Fagiolini all'agro	lenticchie in umido	Carote prezzemolate	piselli	Zucchine	fagioli	contorno grigliato
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

### 3a settimana menù primavera/estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Pasta al pomodoro e pesto	Tagliatelle al ragu'	Risotto con <b>asparagi</b>	Lasagne	Spaghetti al tonno	<b>Pasta alle melanzane, patate e pecorino</b>	Tortelli verdi burro e salvia
	<b>Secondo</b>	Coscette di pollo al forno	Caprese	Polpettone in salsa ai capperi	Arrosto al latte	pesce gratinato	Scaloppina alla valdostana	<b>Fesa di tacchino con salsa yogurt e senape</b>
	<b>Contorno</b>	Fagiolini al pomodoro	Finocchi	Cavolfiore gratinato	Patate al forno	Erbette saltate	Coste all'agro	Fagioli
	<b>Frutta/ Dessert</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Dolce o gelato
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	<b>Zuppa di ceci alla romana</b>	Crema di pomodoro e basilico	Passato di verdura	Crema di piselli	Minestrone	Stracciatella brodo verdure	riso in brodo
	<b>Secondo</b>	Cotoletta di pollo	Erbazzone	Frittata di gruviera di carote	Tortino zucchine, praga e crescenza	Arrosto di tacchino	Polpette carne v. bianco	bocconicini di pollo olive e prezzemolo
	<b>Contorno</b>	piselli al pomodoro	Zucchine	Fagiolini e speck	Coste al pomodoro	Tris di verdure	Zucchine all'olio	Lenticchie
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

### 4a settimana menù primavera/estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>Pranzo</b>	<b>Primo</b>	Pasta alla puttanesca	Risotto parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico	<b>pasta sedano e taleggio</b>	Ravioli di carne burro e salvia	Risotto ai carciofi	Lasagne pesto,
	<b>Secondo</b>	polpettone in salsa al rosmarino	Bocconicini di pollo alla pizzaiola	Frittata verdure forno	uova sode cipolle e fagioli	Filetto di pesce <b>con olive e prezzemolo</b>	cosce di pollo al forno	Rotolo di coniglio alle prugne
	<b>Contorno</b>	funghi trifolati	Fagiolini all'olio	finocchi	cavolini di bruxell	Zucchine trifolate	Cipolla stufata	Fagiolini all'agro
	<b>Frutta/ Dessert</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione Dessert
<b>Cena</b>	<b>Primo</b>	Passato di verdura	<b>Zuppa di cereali misti</b>	Risi e bisi	Stracciatella b. verdure	Minestrone di verdura	Minestra di legumi	Crema di zucchine
	<b>Secondo</b>	Prosciutto di praga al forno	involtini di melanzane al forno	Filetto di Limanda al limone	Ricotta al forno	Arrosto di tacchino glassato	caprese	<b>tortino di asparagi</b>
	<b>Contorno</b>	Zucchine	cipolline borettane	Spinaci al limone	fagioli all'uccelletto	cipolle e patate stufate	Misto di verdure al vapore	Erbette all'olio
	<b>Frutta</b>	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta



Sono presenti tutti i giorni le seguenti alternative:

- **PRIMI PIATTI PRANZO:** pasta/riso in bianco o pasta/riso al pomodoro o pastina in brodo.
- **PRIMI PIATTI CENA:** pastina in brodo
- **SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:** pollo lesso, affettati a rotazione o formaggio fresco o stagionato tonno
- **CONTORNI PRANZO E CENA:** insalate miste e pureè

