



ITALREST

S.R.L.

SOCIETÀ ITALIANA DI RISTORAZIONE

MENU' AUTUNNALE

in vigore dal 8 SETTEMBRE 2025 al 15 novembre 2025

SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMA	LUNEDI'	RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	POLPETTE FATTE A MANO IN BIANCO	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	MEZZA MANICA ALLA GRICIA ROSSA	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA VERDE
	MERCOLEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FUSELLO DI POLLO	POMODORI
	GIOVEDI'	FARFALLA RICOTTA E POMODORO	MOZZARELLA	FAGIOLINI
	VENERDI'	PENNETTE AL PROFUMO DI MARE	BASTONCINI DI PESCE	INSALATA VERDE
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDA	LUNEDI'	MEZZA MANICA AL PESTO	FUSELLO DI POLLO	SPINACI
	MARTEDI'	RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	UOVA STRAPAZZATE	CAROTE
	MERCOLEDI'	PASTA AL RAGU'	FORMAGGIO SPALMABILE	POMODORI
	GIOVEDI'	RISO ALLO ZAFFERANO	STRACCETTI RUCOLA E PACHINO	PATATE AL FORNO
	VENERDI'	PASTA AL TONNO	FORMINE DI PESCE	INSALATA MISTA
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZA	LUNEDI'	FUSILLI POMODORINI E MOZZARELLA	PROSCIUTTO COTTO	FAGIOLINI
	MARTEDI'	PASTA AL PESTO	STRACCETTI RUCOLA E PACHINO	INSALATA VERDE
	MERCOLEDI'	RAVIOLINI DI CARNE AL POMODORO	MOZZARELLA	POMODORI
	GIOVEDI'	MEZZA MANICA ALLA GRICIA ROSSA	UOVA STRAPAZZATE	PATATE AL FORNO
	VENERDI'	RISOTTO AL PROFUMO DI MARE	COTOLETTA DI PESCE	SPINACI
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
QUARTA	LUNEDI'	RISOTTO AL POMODORO	FORMAGGIO SPALMABILE	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	PENNE AL PESTO	HAMBURGER FATTI A MANO	FAGIOLINI
	MERCOLEDI'	FUSILLI POMODORINI E MOZZARELLA	POLPETTE FATTE A MANO IN BIANCO	SPINACI
	GIOVEDI'	RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	FUSELLO DI POLLO	INSALATA VERDE
	VENERDI'	PASTA AL TONNO	BASTONCINI DI PESCE	POMODORI

MENU' INVERNALE

in vigore dal 17 NOVEMBRE 2025 al 20 FEBBRAIO 2026

SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMA	LUNEDI'	VELLUTATA ARANCIONE	POLPETTE FATTE A MANO AL POMODORO	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	TORTIGLIONI AL PROFUMO DI BOSCO	UOVA STRAPAZZATE	FAGIOLINI
	MERCOLEDI'	RIGATONI AL RAGU'	ARISTA IN SALSA	INSALATA VERDE
	GIOVEDI'	MINESTRA DI CECI	HAMBURGER FATTI A MANO	SPINACI
	VENERDI'	RISOTTO AL PROFUMO DI MARE	BASTONCINI DI PESCE	INSALATA VERDE
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDA	LUNEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	UOVA STRAPAZZATE	SPINACI
	MARTEDI'	FUSILLI AL RAGU'	MOZZARELLA	CAROTE
	MERCOLEDI'	MINESTRA DI PATATE	SPEZZATINO INVERNALE	FAGIOLINI
	GIOVEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FUSELLO DI POLLO	PATATE AL FORNO
	VENERDI'	PASTA AL SALMONE	FORMINE DI PESCE	INSALATA MISTA
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZA	LUNEDI'	RIGATONI AL RAGU'	HAMBURGER FATTI A MANO	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	MEZZAMANICA ALL'AMATRICIANA	FUSELLO DI POLLO	INSALATA VERDE
	MERCOLEDI'	RAVIOLINI DI CARNE AL POMODORO	MOZZARELLA	SPINACI
	GIOVEDI'	VELLUTATA ARANCIONE	ARISTA AL FORNO	INSALATA VERDE
	VENERDI'	RISOTTO AL PROFUMO DI MARE	COTOLETTA DI PESCE	BIETA
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
QUARTA	LUNEDI'	RISOTTO AL POMODORO	FORMAGGIO SPALMABILE	SPINACI
	MARTEDI'	VELLUTATA DI CECI	SPEZZATINO INVERNALE	CAROTE
	MERCOLEDI'	RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	FUSELLO DI POLLO	PATATE AL FORNO
	GIOVEDI'	FARFALLE AL RAGU'	POLPETTE FATTE A MANO IN BIANCO	INSALATA VERDE
	VENERDI'	PASTA AL SALMONE	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI

MENU' PRIMAVERILE

in vigore dal 23 FEBBRAIO 2026 al 8 GIUGNO 2026

SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMA	LUNEDI'	FUSILLI AL PESTO	UOVA STRAPAZZATE	FAGIOLINI
	MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	ARISTA DI MAIALE	PATATE AL FORNO
	MERCOLEDI'	PENNE POMODORO E BASILICO	FUSELLO DI POLLO	INSALATA VERDE
	GIOVEDI'	FUSILLI POMODORO E MOZZARELLA	FORMAGGIO SPALMABILE	SPINACI
	VENERDI'	PASTA AL TONNO	BASTONCINI DI PESCE	POMODORI
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDA	LUNEDI'	MEZZE MANICHE ALLA GRICIA ROSSA	POLPETTE FATTE A MANO IAL POMODORO	SPINACI
	MARTEDI'	PENNE POMODORO E BASILICO	STRACCETTI RUCOLA E PACHINO	FAGIOLINI
	MERCOLEDI'	PASTA AL RAGU'	UOVA STRAPAZZATE	BIETA
	GIOVEDI'	PENNE AL PESTO	HAMBURGER FATTI A MANO	PATATE AL FORNO
	VENERDI'	PASTA AL SALMONE	FORMINE DI PESCE	INSALATA MISTA
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZA	LUNEDI'	RISOTTO AL POMODORO	MOZZARELLA	BIETA
	MARTEDI'	FUSILLI RAGU' DI SALSICCIA	STRACCETTI RUCOLA E PACHINO	INSALATA VERDE
	MERCOLEDI'	FARFALLA CON PACHINO E MOZZARELLA	POSCIUTTO COTTO	PATATE AL FORNO
	GIOVEDI'	RAVIOLINI DI CARNE AI PACHINO	FUSELLO DI POLLO	POMODORI
	VENERDI'	PASTA AL TONNO	COTOLETTA DI PESCE	SPINACI
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
QUARTA	LUNEDI'	RAVIOLINI DI CARNE AI PACHINO	FORMAGGIO SPALMABILE	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	RIGATONI ALLA GRICA ROSSA	POLPETTE FATTE A MANO IN BIANCO	CAROTE
	MERCOLEDI'	FUSILLI CON SALSICCIA	FUSELLO DI POLLO	SPINACI
	GIOVEDI'	RISOTTO POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	POMODORI
	VENERDI'	PASTA AL SALMONE	BASTONCINI DI PESCE	INSALATA VERDE

MENU' FESTIVO

progetto di educazione alimentare con ITALREST

SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
20 ottobre 24 ottobre	LUNEDI'	RISOTTO ALLA ZUCCA	SCALOPPINE ALLA ZUCCA	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	MINISTRA CECI E CASTAGNE	LONZINO AROMATIZZATO	SPINACI A BURRO
	MERCOLEDI'	CONCHIGLIONE CON CREMA VIOLA	INVOLTINI DI TACCHINO	MISTO FUNGHI E PISELLI
	GIOVEDI'	ZUPPA DI CERALI	ARISTA DI MAIALE ALLA MELA	PATATE AL FORNO
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
15 dicembre 19 dicembre	LUNEDI'	CONCHIGLIONI DI BABBO NATALE	GATO' DELLA FESTA	FAGIOLINI AL CAPPELLO
	MARTEDI'	RISOTTO DEGLI ELFI	ARROSTO RIPIENO	INSALATA NATALIZIA
	MERCOLEDI'	ZUPPA DELLE RENNE	ARISTA IN CROSTA	BIETA
	GIOVEDI'	CANNELLONI DELLA BEFANA	POLPETTINE SPEK E RICOTTA	PATATE AL FORNO
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
9 febbraio 13 febbraio	LUNEDI'	ZUPPA FAGIOLI E SALSICCIA	SCALOPPINE AL LIMONE	PATATE AL FORNO
	MARTEDI'	FUSILLI AI BROCCOLI	POLPETTE CON FUNGHI	SPINACI A BURRO
	MERCOLEDI'	RISOTTO AL PROFUMO DI BOSCO	ARROSTO FARCITO	MISTO FUNGHI E PISELLI
	GIOVEDI'	VELLUTATA BIANCA INVERNALE	POLPETTONE	PATATE AL FORNO
SETTIMANA	GIORNO	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
18 maggio 22 maggio	LUNEDI'	INSALATA DI FARRO	MEDAGLIONI DI MELANZANA AL FORNO	FAGIOLINI
	MARTEDI'	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINA	MERLUZZO IN CROSTA DI PATATE	INSALATA VERDE
	MERCOLEDI'	PASTA AL'ORTOLANA	LONZINO PRIMAVERA	BIETA
	GIOVEDI'	PASTA FREDDA TRICOLORE	SPEZZATINO PRIMAVERA	CAROTE A CRUDO