



Centro Diurno Integrato "G. Boninsegna"

Via Donatori del Sangue, 12 – Pegognaga (MN)
Tel: 0376.501000
Mail: rsa.cdi.pegognaga@societadolce.it

ALLEGATI CARTA DEI SERVIZI



Cooperativa Sociale Società Dolce

1 febbraio 2020



Centro Diurno Integrato "G. Boninsegna"

RETTA GIORNALIERA dal 01/02/2020		
	Ospiti presenti al 01/02/2020	Nuovi ingressi
	Retta IVA inclusa	Retta IVA inclusa
frequenza dalle ore 8.00 alle ore 18.00	€ 21,44	€ 25,00
prolungamento della frequenza: <ul style="list-style-type: none">• da lunedì al venerdì 18.00-20.00• sabato e domenica 18.00-19.00	€ 5,00	€ 6,00



MODULO SEGNALAZIONI-RECLAMI

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)

--	--	--

Data

Firma

--

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:

Apertura Non Conformità	SI	NO	Numero N.C.	(Numero progressivo e Anno)
Apertura Azione Preventiva	SI	NO	Numero A.P.	(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:

--

Data

--	--	--

Il Responsabile
(Nome e Cognome per
esteso):

--

Firma:

--



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 *Massimo Pirelli*

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?	<input type="checkbox"/>				
della cortesia e della disponibilità del gruppo di lavoro?	<input type="checkbox"/>				
del livello di cura e igiene assicurato all'ospite?	<input type="checkbox"/>				
delle cure infermieristiche?	<input type="checkbox"/>				
delle attività fisioterapiche?	<input type="checkbox"/>				
delle cure mediche?	<input type="checkbox"/>				
del supporto psicologico offerto all'ospite e ai familiari?	<input type="checkbox"/>				
della qualità del menù proposto e del programma nutrizionale?	<input type="checkbox"/>				



001-01

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	☒
del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?	<input type="checkbox"/>				
del servizio di lavanderia?	<input type="checkbox"/>				
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	<input type="checkbox"/>				
del servizio di podologia e parrucchiere?	<input type="checkbox"/>				
delle modalità di comunicazione e di informazione?	<input type="checkbox"/>				
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	<input type="checkbox"/>				
del servizio amministrativo?	<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) _____



001-01



OSPITI

**questionario di
soddisfazione
del servizio**

"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:

- 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?
- del livello di igiene, di cura e di manutenzione degli ambienti?
- del servizio di lavanderia?
- delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?

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

- C.1 È soddisfatto:**
- | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| del servizio di podologia e parrucchiere? | <input type="checkbox"/> |
| delle modalità di comunicazione e di informazione? | <input type="checkbox"/> |
| del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite? | <input type="checkbox"/> |
| del servizio amministrativo? | <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"/>				
della chiarezza della definizione delle tue responsabilità	<input type="checkbox"/>				
della valorizzazione della tua figura professionale del rapporto e della comunicazione con gli ospiti	<input type="checkbox"/>				
del rapporto e della comunicazione con i familiari degli ospiti	<input type="checkbox"/>				
della collaborazione e del rapporto con i colleghi	<input type="checkbox"/>				
della comunicazione tra i componenti del gruppo di lavoro	<input type="checkbox"/>				
della disponibilità da parte del responsabile per chiarire dubbi o perplessità?	<input type="checkbox"/>				
delle opportunità formative offerte dalla Cooperativa fino ad oggi	<input type="checkbox"/>				
delle attrezzature messe a disposizione dalla Cooperativa per svolgere il tuo lavoro	<input type="checkbox"/>				
delle modalità adottate dalla cooperativa per favorire l'informazione e la comunicazione nei confronti dei	<input type="checkbox"/>				
nel complesso del tuo rapporto con la Cooperativa?	<input type="checkbox"/>				

**Centro Diurno Integrato
"G. Boninsegna"**

MENU' TIPO dal 01/02/2020

DITTA SO.VITE

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 purè

1a settimana menù autunno/inverno

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Primo	Pasta alla siciliana	Risotto alla mantovana	Pasta al pomodoro	Agnolotti al pomodoro	Conchiglie alle verdure	Pasta al ragù	Tagliatelle ai funghi porcini
	Secondo	Polpette al sugo	Limanda al pane saporito	Polenta e Stracotto	Hamburger di pollo al rosmarino	Bastoncini	Cordon bleu	Arista al latte
	Contorno	Ratatouille	Fagiolini	Spinaci all'agro	Finocchi al latte	Carote e fagiolini al vapore	Cavolfiori gratinati	Cipolline e patate novelle
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	-
Cena	Primo	Pasta e ceci	Vellutata di Zucca	Passato di verdura	Risi e bisi	Vellutata di funghi	Crema di carote e orzo	Minestrone di verdure
	Secondo	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
	Contorno	Broccoli al vapore	Carote al rosmarino	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Tris di verdure	Piselli all'olio	Erbette aglio e olio
	Frutta	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
Pranzo	Primo	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di verdure	Pasta ai broccoletti	Pasta alla amatriciana	Risotto zucchine e gamberetti	Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Crespelle al forno
	Secondo	Tacchino ai capperi	Seppioline in umido	Hamburger alla valdostana	Rotolo di coniglio al forno	Merluzzo alla siciliana	Bocconcini di pollo ai funghi	Arrosto di vitello
	Contorno	Carote prezzemolate	Caponata	Purea di zucca	Carote e funghi trifolati	Patate al forno	Cipolline borretane	Spinaci
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	-
Cena	Primo	Zuppa di cereali	Crema parmantier con crostini	Pasta e fagioli	Passato di verdura con crostini	Minestra contatina	Raviolini in brodo	Zuppa di orzo e funghi
	Secondo	Gateux di prosciutto e patate	Spinacina	Frittata con patate e cipolla	Primo sale alla ligure	Crocchette vegetariane	Erbazzone	Fian di grana
	Contorno	Fagiolini	Piselli in umido	Biete	Finocchi gratinati	Cavolo verza al forno	Macedonia verdura	Cannellini all'uccelletto
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	Risotto salsiccia e spinaci	Pasta al tonno e origano	Pasta al pomodoro	Gnocchi zola ed erba cipollina	Risotto al radicchio rosso	Pasta pomodorini e basilico	Lasagne alla bolognese
	Secondo	Pollo al vino bianco	Limanda gratinata	Polenta e Brasato	Arrotolato di tacchino ripieno	Bastoncini	Salsiccia e fagioli	Frittata alle erbe
	Contorno	Fagiolini	Patate duchessa	Spinaci	Ratatouille	Broccoli	Erbette	Cavolini di bruxelles
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	Primo	Passato di verdura	Zuppa di farro	Crema di zucchine, porri e patate	Tortellini in brodo	Crema di carote con pasta	Minestrone alla milanese	Crema di zucca, porri e lenticchie
	Secondo	Polpette al pomodoro	Hamburger vegetariani	Cosce di pollo	Frittata al formaggio	Scaloppina al vino bianco	Caprino all'olio evo e pepe	Involtoni di prosciutto al forno
	Contorno	Carote rondelle	Cavolfiori	Piselli in umido	Finocchi	Patate lesse	Macedonia di verdure	Cipolline borretane
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	Pasta alla boscaiola	Risotto zucca e pancetta	Orecchiette alla pugliese	Ravioli al burro e salvia	Spaghetti alle vongole	Pasta aglio, olio e pomodorini frullati	Girelle di ricotta e spinaci
	Secondo	Gateaux di tonno	Cuoricini di merluzzo agli aromi	Polpettone	Rotolo di coniglio alla cacciatora	Platessa al limone	Scaloppina al vino	Goulasch
	Contorno	Spinaci	Cavolfiori	Cipolline borettane	Patate al forno	Cavolini di bruxelles	Finocchi gratinati	Caponata
	Frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Dessert	-	-	-	-	-	-	Dessert
Cena	Primo	Crema di piselli	Zuppa di verze patate e fagioli	Zuppa di orzo e funghi	Crema di zucchine	Passato di verdura	Raviolini in brodo	Minestrone
	Secondo	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Tacchino al rosmarino	Polenta al formaggio	Cotoletta di lonza	Praga al forno	Primo sale con olive e olio evo	Scaloppine di pollo agli agrumi
	Contorno	Broccoli	Carote	Biete	Macedonia di verdure	Crocchette di patate	Carote baby	Fagiolini
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	Risotto ai funghi	Gnocchi verdi pomodoro ricotta e pesto	Pasta al ragu'	Pasta all'amatriciana	Spaghetti al tonno	Risotto alla milanese	Lasagne alla bolognese
	Secondo	Cosce di Pollo al forno	Filetto di limanda zucchine croccanti e pesto	Hamburger in salsa di olive e prezzemolo	Arrosto di tacchino al vino bianco	Merluzzo alla mediterranea	Bocconcini di pollo al limone	Arrosto al forno
	Contorno	Fagioli in insalata	Patate lesse	Zucchine trifolate	Erbette all'olio	Fagiolini al pomodoro	Melanzane al funghetto	Finocchi
	Frutta/ Dessert	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
Cena	Primo	Tortellini in brodo	Pasta e lenticchie	Minestra di verdure con pasta	Zuppa di carote e orzo	Crema di asparagi	Zuppa di ceci alla romana	Zuppa di cereali misti
	Secondo	Polpettone	Rolle di verdure	Frittata di formaggio	Parmigiana di zucchine	Cruodo e melone	Uova strapazzate al pomodoro	Polpette al pomodoro
	Contorno	Fagiolini al vapore	Broccoli stufati	Piselli alla francese	Insalata di patate e cipolle	Zucchine gratinate	Macedonia di verdure	Coste brasate
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	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
	Secondo	Arista al rosmarino	Polpettone in salsa al pomodoro	Bocconcini di pollo al curry	Uova sode con Fagiolini e tonno	Pesce alle olive e prezzemolo	Rotolo di coniglio al forno	Polpette carne in umido
	Contorno	cavolini di bruxell	Macedonia di verdure all'olio	Erbette all'olio	cavolfiori	Patate al forno	Caponata	Zucchine gratinate
	Frutta/ Dessert	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
Cena	Primo	Crema di piselli	Minestrone	Pass. di verdura	Crema di zucchine	Pasta e ceci	crema di zucca	Crema di pomodoro e basilico
	Secondo	hamburger di verdure patate e grana	filetto di limanda al limone	primo sale con rucola	Erbazzone	Tortino asparagi	Involcini di prosciutto e formaggio	scaloppine di vitello al vino bianco
	Contorno	Fagiolini all'agro	lenticchie in umido	Carote prezzemolate	piselli	Zucchine	fagioli	contorno grigliato
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	Pasta al pomodoro e pesto	Tagliatelle al ragu'	Risotto con asparagi	Lasagne	Spaghetti al tonno	Pasta alle melanzane, patate e pecorino	Tortelli verdi burro e salvia
	Secondo	Coscette di pollo al forno	Caprese	Polpettone in salsa ai capperi	Arrosto al latte	pesce gratinato	Scaloppina alla valdostana	Fesa di tacchino con salsa yogurt e senape
	Contorno	Fagiolini al pomodoro	Finocchi	Cavolfiore gratinato	Patate al forno	Erbette saltate	Coste all'agro	Fagioli
	Frutta/ Dessert	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
Cena	Primo	Zuppa di ceci alla romana	Crema di pomodoro e basilico	Passato di verdura	Crema di piselli	Minestrone	Stracciatella brodo verdure	riso in brodo
	Secondo	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
	Contorno	piselli al pomodoro	Zucchine	Fagiolini e speck	Coste al pomodoro	Tris di verdure	Zucchine all'olio	Lenticchie
	Frutta	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	
Pranzo	Primo	Pasta alla puttanesca	Risotto parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico	pasta sedano e taleggio	Ravioli di carne burro e salvia	Risotto ai carciofi	Lasagne pesto,
	Secondo	polpettone in salsa al rosmarino	Bocconcini di pollo alla pizzaiola	Frittata verdure forno	uova sode cipolle e fagioli	Filetto di pesce con olive e prezzemolo	cosce di pollo al forno	Rotolo di coniglio alle prugne
	Contorno	funghi trifolati	Fagiolini all'olio	finocchi	cavolini di bruxell	Zucchine trifolate	Cipolla stufata	Fagiolini all'agro
	Frutta/ Dessert	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
Cena	Primo	Passato di verdura	Zuppa di cereali misti	Risi e bisi	Stracciatella b. verdure	Minestrone di verdura	Minestra di legumi	Crema di zucchine
	Secondo	Prosciutto di praga al forno	involtini di melanzane al forno	Filetto di Limanda al limone	Ricotta al forno	Arrosto di tacchino glassato	caprese	tortino di asparagi
	Contorno	Zucchine	cipolline borettane	Spinaci al limone	fagioli all'uccelletto	cipolle e patate stufate	Misto di verdure al vapore	Erbette all'olio
	Frutta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta



Cooperativa Sociale Società Dolce Società Cooperativa | Via Cristina da Pizzano, 5 | 40133 Bologna
tel. 051 6441211 | fax 051 6441212 | info@societadolce.it | www.societadolce.it | REA n. 315404
Iscrizione Albo Società Cooperative a Mutualità Prevalente di Diritto al n. A129386 | N. Reg. Imprese di Bologna, C.F. e P.I. 03772490375