società
dolce

Residenza Sanitaria Assistenziale

Ducale

Via Silvio Pellico, 14 – Revere (MN)
Tel: 0386.46042
Mail: rsa.revere@societadolce.it

ALLEGATI
CARTA DEI SERVIZI

Cooperativa Sociale
Società Dolce

1 novembre 2023

società dolce

ALLEGATO 1
Carta del servizio

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

RETTA GIORNALIERA dal 01/11/2023

Posti autorizzati ed accreditati

Camera singola 69,36 €
iva al 5% compresa

Camera doppia 62,36€
iva al 5% compresa

DEPOSITO CAUZIONALE : PARI AD UNA MENSILITA'

ALLEGATO 2
Carta del servizio

società dolce	**MODULO SEGNALAZIONI-RECLAMI**	Pagina 3/15
Data: 01/02/2016		Revisione n.4

Origine:

	Socio-lavoratore/dipendente
	Utente/Familiare di utente
	Committente
	Fornitore
	Consulente
	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:

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		Firma:	

ALLEGATO 3a
carta del servizio

				(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 Ø=non usufruisce del servizio/non è in grado di valutarlo

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	Ø
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

società dolce

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?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio di lavanderia?	☐	☐	☐	☐	☐
delle attività di animazione, delle uscite e delle gite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio di podologia e parrucchiere?	☐	☐	☐	☐	☐
delle modalità di comunicazione e di informazione?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio amministrativo?	☐	☐	☐	☐	☐
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

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

ALLEGATO 3b
carta del servizio

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

C.1 È soddisfatto:	1	2	3	4	ø
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?	☐	☐	☐	☐	☐

società dolce

C.1 È soddisfatto:

	1	2	3	4	ø
del servizio di podologia e parrucchiere?	☐	☐	☐	☐	☐
delle modalità di comunicazione e di informazione?	☐	☐	☐	☐	☐
del livello di coinvolgimento dei programmi di cura e di assistenza dell'ospite?	☐	☐	☐	☐	☐
del servizio amministrativo?	☐	☐	☐	☐	☐
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) _____

ALLEGATO 3c
carta del servizio

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

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

ALLEGATO 4
Carta del servizio

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

MENU' TIPO dal 01/01/2023

DITTA SO.VITE

ALLEGATO 5
Carta del servizio

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	-	-	-	-	-	-	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	Involtini di prosciutto al forno	Ricotta al forno	Sformato di patate e carne	Omelette di spinaci	Hamburgher
	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	Merluzo 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	-	-	-	-	-	-	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	**Flan 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	Involtini 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
Prano	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	hamburgher di verdure patate e grana	filetto di limanda al limone	primo sale con rucola	Erbazzone	**Tortino asparagi**	Involtini 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 burrro 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 parmiggiana	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 glassasto	caprese	**tortino di asparagi**
	Contorno	Zucchine	cipolline borettane	Spinaci al limone	fagioli all'uccelletto	cipolle e patate stufate	Misto di verdure al vapore	Erbette al'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

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