



ISTITUTO DELLE FIGLIE DI S. MARIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA "Casa s. Marcellina R.S.A." Como via Tomaso Grossi, 20
MENU' INVERNALE TIPO SU 4 SETTIMANE ANNO 2024-2025

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
1 ^a SETTIMANA	PRANZO	- Pasta integrale con broccoli - Cordon bleu - Piselli - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla milanese - Cuori di merluzzo alla siciliana - Zucca al forno - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi alla romana - Scaloppina di pollo al limone - Catalogna - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pesto - Uova al pomodoro - Cipolline in agrodolce - Frutta fresca di stagione	- Pasta al tonno - Filetto di platessa panati - Zucchine in umido - Frutta fresca di stagione	- Risotto al radicchio - Pollo al forno - Peperonata - Frutta fresca di stagione	- Lasagne al forno - Punta ripiena - Patate duchessa - Dolce
	CENA	- Crema di carote - Frittata - Spinaci al forno - Polpa frutta	- Pastina in brodo vegetale - Cotoletta vegetale impanata - Patate lesse al prezzemolo - Frutta cotta	- Minestrone con pasta - Torta di spinaci e ricotta - Carote al forno - Frutta frullata	- Pastina in brodo - Pizza margherita - Macedonie di verdure cotte - Budino	- Zuppa di legumi misti - Formaggi misti - Barbabietola in insalata dolce	- Crema di zucca - Affettati misti - Fagiolini all'olio - Frutta cotta	- Tortellini in brodo - Burgher ai legumi - Finocchi arrostiti - Frutta frullata
2 ^a SETTIMANA	PRANZO	- Pasta integrale ai 4 formaggi - Halibut al forno - Porri - Frutta fresca di stagione	- Risotto ai funghi - Scaloppine di pollo al marsala - Melanzane funghetto - Frutta fresca di stagione	- Polenta - Cassola - Frutta fresca di stagione	- Tortellini di magro burro/salvia - Hamburger manzo - Piselli stufati - Frutta fresca di stagione	- Spatzle di spinaci al pomodoro - Passera olio e limone - Zucca al forno - Frutta fresca di stagione	- Risotto alle verdure - Uova fritte - Cavolfiori gratinati - Frutta fresca di stagione	- Cannelloni di magro - Rotolo di coniglio al forno - Patate al forno dolce
	CENA	- Stracciatella - Tenerelli al formaggio - Erbette - Scioppata	- Passato di verdure con crostini - Veggie burger - Rosti patate - Frutta cotta	- Pastina in brodo - Uova sode - Carote prezzemolate - Frutta frullata	- Crema di asparagi - Torta salata alle verdure - Patate in umido - Budino	- Minestra di verdure e orzo - Melanzane alla parmigiana - Fagiolini - Frutta cotta	- Pastina - Affettati misti - Catalogna - Yogurt	- Minestrone di riso - Formaggi misti - Taccole al forno - Frutta frullata
3 ^a SETTIMANA	PRANZO	- Pasta integrale panna prosciutto/piselli - Bastoncini di pesce al forno - Barbabietole - Frutta fresca di stagione	- Risotto al parmigiano - Pollo arrosto - Zucchine trifolate - Frutta fresca di stagione	- Pasta al pesto - Spiedini al forno - Cipolline arrosto - Frutta fresca di stagione	- Pizzoccheri - Veggie burger - Zucca al forno - Frutta fresca di stagione	- Pasta acciughe aglio e prezzemolo - Merluzzo al forno - Verdura pastellata - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro - Bollito di vitello - Finocchi gratinati - Frutta fresca di stagione	- Crespelle cotto/formaggio - Arrosto di vitello - Carciofi al forno dolce
	CENA	- Pastina in brodo - wurstel - macedonie di verdure - Mele cotte	- Crema di carote - Formaggi misti - Patate prezzemolate - Budino	- Minestrone di verdure con riso - Tenerelli al pomodoro - coste - frutta frullata	- Pastina in brodo - Affettati misti - Carote all'olio dolce	- Crema di funghi - frittata - rosti patate - frutta cotta	- Tortellini in brodo - Pizza - Broccoli all'olio - Mele cotte	- Pastina in brodo - Burger legumi - Catalogna - Frutta frullata
4 ^a SETTIMANA	PRANZO	- Pasta integrale matriciana - Filetto di platessa impanato - Peperoni al forno - Frutta fresca di stagione	- Risotto e zola - Cosce di pollo alla campagnola - porri - Frutta fresca	- Gnocchi al pomodoro - Tenerelli al formaggio - Fagioli in umido - Frutta fresca di stagione	- Polenta - Polpette di carne al sugo - Frutta fresca	- Pasta alla vongole - Passera al forno - Cipolline agrodolce - Frutta fresca di stagione	- Risotto ai piselli - Scaloppine ai funghi - Verdure grigliate - Frutta fresca di stagione	- Pasta pasticciata - Spezzatino di vitello - Patate al forno - Dolce
	CENA	- Crema di zucca - Piadina con prosciutto e formaggio - Piselli stufati - Frutta scioppata	- Zuppa di legumi - Uova sode - Patate in umido - Frutta cotta	- Pastina in brodo - Affettati misti - Carote prezzemolate - Frutta cotta	- semolino - Burger legumi - Finocchi gratinati - budino	- minestrone di orzo - frittata con verdure - catalogna - Yogurt	- Crema di zucca - Erbazzone - Cavolfiori - Mele cotte	- Pastina in brodo - Involtni cotto/formaggio - Fagiolini - Frutta frullata

NOTA: Alcuni piatti potranno variare a seconda della stagione. Le verdure e la frutta saranno preferibilmente quelle di stagione, cotte o crude secondo le necessità.
Yogurt e omogeneizzati sono a richiesta COLAZIONE: Latte, caffelatte, tè, caffè, biscotti, fette biscottate, pane.

ALTERNATIVE AL PRIMO PIATTO:	ALTERNATIVE AL SECONDO PIATTO:	ALTERNATIVE AL CONTORNO	ALTERNATIVA ALLA FRUTTA - DESSERT
Pasta al pomodoro o in bianco / Pastina	Vitello / pollo bollito	Purè di patate	Frutta fresca / Frutta cotta
Riso in bianco	Formaggio	Insalata	Budino
Semolino	Formaggio		Budino
Semolino	Prosciutto cotto / Frullato di carne		Frullato di frutta

