



Istituto delle Suore delle Poverelle  
Istituto Palazzolo

## FAC-SIMILE MENU' RSA "ISTITUTO PALAZZOLO" TORRE BOLDONE (BG)

COLAZIONE: scelta di bevanda tra latte, the, caffè d'orzo, caffè e latte, Spremuta di arancia, Succo di frutta; in alternativa Yogurt bianco o Yogurt frutta

Inoltre: Biscotti o Fette biscottate, Miele o Marmellata

### I SETTIMANA INVERNALE

	PRANZO	CENA
Lunedì	1° Penne ai broccoli Risotto alla parmigiana	1° Minestra d'orzo e patate
	2° Fettina alla pizzaiola	2° Sformato di Ricotta e spinaci
	contorno Spinaci gratinati	contorno Zucca al forno
Martedì	1° Pasta pomodoro e basilico Risotto alla milanese	1° Passato di Verdura con riso
	2° Nasello gratinato	2° Scaloppine al vino bianco
	contorno Erbette al burro	contorno Cavolfiore gratinato
Mercoledì	1° Celentani alla boscaiola Risotto radicchio e scamorza	1° Tortellini in brodo
	2° Hamburger di tacchino	2° Involtino di prosciutto Crescenza
	contorno Finocchi gratinati	contorno Broccoli all'olio
Giovedì	1° Casoncelli burro e salvia Risotto agli aromi	1° Crema di Porri e patate con crostini
	2° Pollo alla cacciatora	2° Omelette alle erbe
	contorno Fagiolini all'olio	contorno Carote al burro
Venerdì	1° Pasta al sugo di verdure Risotto cozze e vongole	1° Minestrone di verdura con farro
	2° Merluzzo in umido	2° Focaccia farcita Formaggella
	contorno Caponata di verdure	contorno Cipolle lessate
Sabato	1° Fusilli ai formaggi Risotto alla zucca	1° Riso in crema di Piselli
	2° Scaloppine di Pollo al limone	2° Torta salata
	contorno Zucchine gratinate	contorno Broccoletti al vapore
Domenica	1° Lasagne al ragù di carne	1° Crema di carote
	2° Arista al forno	2° Farinata di Ceci
	contorno Fagiolini all'olio	Ricotta fresca
	dolce Dolce al cucchiaio	contorno Patate al forno

Allegato 7 alla Carta dei servizi

RSA ISTITUTO PALAZZOLO

Via Donizetti, 3 24020 TORRE BOLDONE (BG)

Tel. 035/3073311

Istituto delle Suore delle Poverelle - Istituto Palazzolo

P.Iva 00533470167

Sede legale: Via S. Bernardino, 56 - 24122 BERGAMO



www.istitutopalazzolo.it  
rsatorrebaldone@istitutopalazzolo.it

## II SETTIMANA INVERNALE

	PRANZO	CENA
Lunedì	1° Celentani al pesto Riso al pomodoro	1° Raviolini in brodo
	2° Cordon bleu	2° Arrosto caldo di Tacchino Crescenza
	contorno Finocchi gratinati	contorno Zucchine trifolate
Martedì	1° Ravioli di magro Risotto con crema di zucchine	1° Passato di verdura con riso
	2° Merluzzo gratinato	2° Piadina farcita
	contorno Biete all'olio	contorno Fagiolini al vapore
Mercoledì	1° Polenta Risotto al limone	1° Crema di Lenticchie rosse con pasta
	2° Bocconcini di tacchino	2° Praga al forno
	contorno Crocchette di patate	contorno Cavolfiore gratinato
Giovedì	1° Fusilli pomodoro e olive Risotto speck e taleggio	1° Crema di Broccoli con orzo
	2° Cotoletta di pollo	2° Torta salata
	contorno Broccoletti all'olio	contorno Cipolle al forno
Venerdì	1° Pasta al sugo di Tonno Risotto al rosmarino	1° Passato di verdura con pastina
	2° Omelette agli spinaci	2° Hamburger di Manzo Bocconcini di Mozzarella
	contorno Verdure gratinate al forno	contorno Fagiolini al burro
Sabato	1° Penne alla puttanesca Risotto alle verdure	1° Vellutata di Zucca con crostini
	2° Verdesca alla mediterranea	2° Arrosto di lonza alle mele
	contorno Carote al burro	contorno Spinaci gratinati
Domenica	1° Pizzoccheri Valtellinesi	1° Minestra di Riso e prezzemolo
	2° Burger di verdure	2° Scaloppine al marsala
	contorno Cavolfiore gratinato	
	dolce Torta	contorno Patate al forno

Allegato 7 alla Carta dei servizi

### III SETTIMANA INVERNALE

	PRANZO	CENA
Lunedì	1° Farfalle pomodoro e ricotta	1° Minestra d'orzo e patate
	Risotto alla milanese	2° Sformato di Verdure e formaggio
	2° Polpettone di Tacchino	
	contorno Erbette gratinate	contorno Fagiolini all'olio
Martedì	1° Trofie alla ligure	1° Passato di Verdura con pastina
	Risotto alla parmigiana	2° Bastoncini di pesce
	2° Lonzino agli aromi	
	contorno Broccoli all'olio	contorno Finocchi gratinati
Mercoledì	1° Pasta al ragù	1° Tortellini in brodo
	Risotto alla zucca	2° Farinata di lenticchie
	2° Omelette ai broccoli	
	contorno Zucchine gratinate	contorno Cipolle lessate
Giovedì	1° Pennette alla tirolese	1° Minestrina julienne
	Risotto radicchio e scamorza	2° Petto di pollo al latte
	2° Merluzzo alla mugnaia	
	contorno Caponata di verdure	contorno Carote al burro
Venerdì	1° Casoncelli alla bergamasca	1° Passato di verdura con riso
	Riso con piselli	2° Torta salata
	2° Frittata con scamorza	
	contorno Spinaci gratinati	contorno Fagiolini, patate e carote
Sabato	1° Orecchiette con cime di rapa	1° Vellutata di zucchine con crostini
	Risotto cozze e vongole	2° Pizza margherita
	2° Scaloppine ai funghi	
	contorno Zucca al forno	contorno Cavolfiore gratinato
Domenica	1° Polenta	1° Minestrone di verdura con pasta
	Risotto ai formaggi	2° Uova strapazzate al pomodoro
	2° Brasato	
	contorno Piselli e carote	contorno Patate al forno
	dolce Dolce al cucchiaino	

Allegato 7 alla Carta dei servizi

## IV SETTIMANA INVERNALE

	PRANZO	CENA
Lunedì	1° Tortiglioni al ragù Risotto al rosmarino	1° Passato di Verdura con riso
	2° Arista al forno	2° Involtini di prosciutto
	contorno Finocchi Gratinati	contorno Cipolle al forno
Martedì	1° Farfalle al pesto Risotto con crema di zucchine	1° Raviolini in brodo
	2° Nasello con verdure	2° Hamburger di verdure
	contorno Erbette all'olio	contorno Zucchine trifolate
Mercoledì	1° Ravioli di magro Risotto ai funghi	1° Vellutata di fave con crostini
	2° Coscia di pollo agli aromi	2° Omelette
	contorno Cavolini di bruxelles al burro	contorno Verdure gratinate al forno
Giovedì	1° Fusilli alla norma Risotto ricotta e spinaci	1° Passato di verdura con farro
	2° Scaloppine al vino bianco	2° Polpettone di Tacchino
	contorno Cavolfiore gratinato	contorno Fagiolini al burro
Venerdì	1° Pasta all'amatriciana Risotto al limone	1° Vellutata di zucca con orzo
	2° Merluzzo alla mediterranea	2° Hamburger di Manzo Bocconcini di Mozzarella
	contorno Spinaci all'olio	contorno Crocchette di patate
Sabato	1° Polenta Risotto alla milanese	1° Crema di Broccoli e patate
	2° Musetto con lenticchie	2° Torta salata
	contorno Carote al burro	contorno Barbabietole al vapore
Domenica	1° Crespelle prosciutto e funghi Riso al pomodoro	1° Minestra di Riso e prezzemolo
	2° Cotoletta alla milanese	2° Farinata di Piselli
	contorno Fagiolini all'olio	contorno Patate al forno
	dolce Torta	

**Costanti pranzo:** pastina in brodo / riso in bianco, pasta in bianco / pomodoro, polpette, bollito, verdura fresca, pure' di patate, frutta fresca / frullata, frutta cotta

**Costanti cena:** pastina in brodo, semolino, riso in bianco, affettati misti, formaggi misti, patate lessate, frutta fresca / frullata, frutta cotta

Allegato 7 alla Carta dei servizi