

MENU' INVERNALE/PRIMAVERILE ISTITUTO MARYMOUNT 2025-26				
LUNEDI 02 MARZO	MARTEDÌ 03	MERCOLEDÌ 04	GIOVEDÌ 05	VENERDI 06
Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata di finocchi, arance e olive Pane casereccio Frutta di stagione	Lasagna bolognese Philadelphia Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di legumi con ditalini Pollo al forno Spinaci* ripassati Pane casereccio Frutta di stagione	Farfalle al pesto fresco Tortillas Broccolo* saltato Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Merluzzo* in crosta di patate Bieta*stufata Pane casereccio Frutta di stagione Gelato
LUNEDI 09	MARTEDÌ 10	MERCOLEDÌ 11	GIOVEDÌ 12 **TRENTINO ALTO ADIGE	VENERDI 13
Mezze penne al ragù Robiola Fagiolini* all'olio Pane casereccio Frutta di stagione	Crema di verdure con cannolicchi Cotoletta di suino Purea di patate Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchetti di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane all'olio Frutta di stagione	Sprätzeli con speck dell'AA Tortel di patate Verdure di stagione Pane tipico Strudel di mele	Fusilli al pesto siciliano Filetti di platessa* gratinati Carote julienne Pane casereccio Frutta di stagione
LUNEDI 16	MARTEDÌ 17	MERCOLEDÌ 18	GIOVEDÌ 19	VENERDI 20
Risotto alla milanese Formaggio Asiago Spinaci* ripassati Pane casereccio Frutta di stagione	Polenta al pomodoro Salsiccia al forno Broccolo* saltato Pane integrale Frutta di stagione	Raviolini ricotta e spinaci al burro e salvia Uova strapazzate Insalata di finocchi, arance e olive Pane casereccio Frutta di stagione	Panino con hamburger (hamburger al piatto per infanzia) Patate al forno Insalata verde Frutta di stagione	Sedanini al pomodoro Sogliola* panata Insalata mista Pane casereccio Frutta di stagione Budino al cioccolato
LUNEDI 23 PRIMAVERA	MARTEDÌ 24	MERCOLEDÌ 25	GIOVEDÌ 26 MENU' DI PASQUA	VENERDI 27
Gnocchetti sardi al ragù Tortillas Insalata mista Pane casereccio Frutta di stagione	Riso e piselli* Arrosto di tacchino Ratatouille di verdure Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli con zucchine al basilico Bocconcini di merluzzo* Insalata di pomodori Pane casereccio Frutta di stagione	Raviolini al burro e salvia Polpettone farcito Patate al forno Pane integrale/ Frutta Colomba Pasquale	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane casereccio Frutta di stagione

Elaborato dal Servizio Dietetico Aziendale

Approvato dalla Commissione Mensa dell'Istituto Marymount

Calendario frutta di stagione: **MAGGIO** mele, pere, fragole, banane, kiwi; **GIUGNO** mele, pere, albicocche, fragole, meloni, nectarine, susine, banane; **SETTEMBRE - OTTOBRE** mele, pere, meloni, nectarine, pesche, prugne, susine, uva, banane; **OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE** arance, clementine, mele, banane; **GENNAIO - FEBBRAIO** arance, clementine, mele, pere, banane

*prodotto surgelato
prodotto biologico

MENU' INVERNALE/PRIMAVERILE ISTITUTO MARYMOUNT 2025-26				
LUNEDÌ 02 MARZO	MARTEDÌ 03	MERCOLEDÌ 04	GIOVEDÌ 05	VENERDI 06
Risotto allo zafferano Crocchette di pesce Insalata di finocchi, arance e olive Pane casereccio Frutta di stagione	Lasagna bolognese Philadelphia Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di legumi con ditalini Pollo al forno Patate al forno Pane casereccio Frutta di stagione	Farfalle al pesto fresco Tortillas Broccolo* saltato Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Merluzzo* in crosta di patate Bieta*stufata Pane casereccio Frutta di stagione Gelato
LUNEDÌ 09	MARTEDÌ 10	MERCOLEDÌ 11	GIOVEDÌ 12 **TRENTINO ALTO ADIGE	VENERDI 13
Mezze penne al ragù Robiola Fagiolini* all'olio Pane casereccio Frutta di stagione	Crema di verdure con cannolicchi Cotoletta di suino Purea di patate Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane all'olio Frutta di stagione	Sprätzeli con speck dell'AA Tortel di patate Verdure di stagione Pane tipico Strudel di mele	Fusilli al pesto siciliano Filetti di platessa* gratinati Carote julienne Pane casereccio Frutta di stagione
LUNEDÌ 16	MARTEDÌ 17	MERCOLEDÌ 18	GIOVEDÌ 19	VENERDI 20
Risotto alla milanese Crostini al formaggio Spinaci* ripassati Pane casereccio Frutta di stagione	Polenta al pomodoro Salsiccia al forno Broccolo* saltato Pane integrale Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia Uova strapazzate Insalata di finocchi, arance e olive Pane casereccio Frutta di stagione	Panino con hamburger Patate al forno Insalata verde Frutta di stagione	Sedanini al pomodoro Sogliola* panata Insalata mista Pane casereccio Frutta di stagione Budino al cioccolato
LUNEDÌ 23 PRIMAVERA	MARTEDÌ 24	MERCOLEDÌ 25	GIOVEDÌ 26 MENU' DI PASQUA	VENERDI 27
Gnocchetti sardi al ragù Tortillas Insalata mista Pane casereccio Frutta di stagione	Riso basmati Pollo al curry Ratatouille di verdure Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli con zucchine al basilico Bocconcini di merluzzo* Insalata di pomodori Pane casereccio Frutta di stagione	Ravioli al burro e salvia Polpettone farcito Patate al forno Pane integrale/ Frutta Colomba Pasquale	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane casereccio Frutta di stagione

IN ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO SARA' POSSIBILE AVERE PASTA IN BIANCO O AL POMODORO

Elaborato dal Servizio Dietetico Aziendale

Approvato dalla Commissione Mensa dell'Istituto Marymount

Calendario frutta di stagione: **MAGGIO** mele, pere, fragole, banane, kiwi; **GIUGNO** mele, pere, albicocche, fragole, meloni, nectarine, susine, banane; **SETTEMBRE - OTTOBRE** mele, pere, meloni, nectarine, pesche, prugne, susine, uva, banane; **OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE** arance, clementine, mele, banane; **GENNAIO - FEBBRAIO** arance, clementine, mele, pere, banane

*prodotto surgelato
prodotto biologico