

CASA DI RIPOSO S. DOMENICO	MENU' STAGIONALI	AlI. 6
		1 di 3

		Cdr San Domenico - Menù primavera-estate- 1 °SETTIMANA						Rev. del 26/03/2025
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA	ALTERNATIVE FISSE
PRANZO	Pasta con crema di zucchine	Gnocchetti burro e salvia	Risotto alla parmigiana	Pasta alle melanzane	Risotto allo zafferano e speck	Fusilli alla carbonara	Pasticcio alla bolognese	PRIMI: pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestra di verdure SECONDI: secondo del giorno frullato, polpettine, omogenizzato di carne, formaggio a pasta molle CONTORNI: verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda FRUTTA: frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino PANE: pane comune, purè, patate lesse, polenta
	Polpettone di tacchino	Uova al funghetto	Coscette di pollo arroste	Caprese pomodoro e mozzarella	Nasello al limone*	Petto di pollo in umido		
	Cetrioli all'olio	Carote grattugiate	Fagiolini al tegame*	Finocchi all'olio	Zucchine all'olio	Peperoni al forno	insalata e pomodori	
CENA	Vellutata di zucchine con pastina	Crema di ceci con crostini	Brodo con gnocchi di semolino	Crema di fagioli	Crema di carote con crostini	Passato di verdura* e pastina	Minestra di piselli*	
	Meluzzo alla vicentina*	Formaggio latteria	Prosciutto cotto	Frittata alle erbe	Salsiccia al forno	Polpette di ricotta	Nasello gratinato	
	Melanzane al funghetto	Spinaci saltati*	Zucchine al tegame	Patate al vapore	Cappuccio stufato	Carote prezzemolate	Caponata di verdure di stagione	

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono fresche. In ogni caso le verdure congelate corrispondono a quelle possibili in base alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione nelle



		Cdr San Domenico - Menù primavera-estate- 2 °SETTIMANA						Rev. del 26/03/2025
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA	ALTERNATIVE FISSE
PRANZO	Penne ai peperoni	Pasta al pesto	Risotto alle zucchine e speck	Polenta	Risotto ai frutti di mare*	Tagliatelle panna e prosciutto	Gnocchetti con sugo d'arrosto	PRIMI: pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestra di verdure SECONDI: secondo del giorno frullato, polpettine, omogenizzato di carne, formaggio a pasta molle CONTORNI: verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda FRUTTA: frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino PANE: pane comune, purè, patate lesse, polenta
	Frittata al forno	Filetto di branzino in umido*	Tortino con patate e formaggio	Gulasch di manzo	Merluzzo mantecato*	Coscette di pollo	Arrosto di tacchino	
	Finocchi lessi	Melanzane al funghetto	Carote all'olio	Insalatina con cetrioli	Peperoni arrosto	Pomodori gratinati al forno	Caponata	
CENA	Minestra di verdure* con pastina	Crema di porri con crostini	Minestra di fagioli con pasta	Pappa al pomodoro	Tortellini in brodo di carne	Crema di ceci	Passato di verdure*	
	Mortadella	Pizza margherita	Uova strapazzate	Lenticchie in umido	Straccetti di pollo	Torta salata con ricotta e spinaci*	Bastoncini di merluzzo*	
	Spinaci al vapore*	Zucchine al vapore	Melanzane al forno	Bieta costa al tegame	Patate al forno	Radicchio stufato	Cavolo cappuccio brasato	

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono fresche. In ogni caso le verdure congelate corrispondono a quelle possibili in base alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione nelle residenze per anziani, e potranno essere presenti massimo 4 volte a settimana per la preparazione dei contorni.



CASA DI RIPOSO S. DOMENICO	MENU' STAGIONALI	AII. 6
		2 di 3

 Cdr San Domenico - Menù primavera-estate- 3 °SETTIMANA		Rev. del 26/03/2025						
PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA	ALTERNATIVE FISSE PRIMI: pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestra di verdure SECONDI: secondo del giorno frullato, polpettine, omogenizzato di carne, formaggio a pasta molle CONTORNI: verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda
	Pasta alle melanzane	Risotto alle verdure	Orzotto agli asparagi*	Tortellini in brodo di carne	Seppie* in umido con polenta	Pasticcio di zucchine	Gnocchi alla romana	
	Frittata con cipolla	Piselli al tegame*	Polpettone di tacchino	Bocconcini di manzo con sala verde		Merluzzo gratinato*	Pollo al forno	
Carote all'olio	Fagiolini all'olio*	Peperoni al forno	Patate arrosto	Melanzane al funghetto	Finocchi al vapore	Zucchine in tegame	FRUTTA: frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino PANE: pane comune, purè, patate lesse, polenta	
CENA	Minestra di verdure* con riso	Crema di porro con crostini	Passato di ceci con pastina	Crema di zucchine con riso	Minestra di fagioli	Crema di carote con pastina		Zuppa di verdure con crostini
	Caprese pomodoro e mozzarella	Spezzatino di pollo	Tortino di ricotta e spinaci*	Uova sode	Prosciutto cotto	Polpette di ceci		Nasello alla livornese*
	Cetrioli	Patate al vapore	Pomodori in insalata	Bieta costa saltata	Zucchine trifolate	Verdura cruda di stagione	Spinaci* al burro	

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono fresche. In ogni caso le verdure congelate corrispondono a quelle possibili in base alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione nelle residenze per anziani, e potranno essere presenti massimo 4 volte a settimana per la preparazione dei contorni.



 Cdr San Domenico - Menù primavera-estate- 4 °SETTIMANA		Rev. del 26/03/2025						
PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA	ALTERNATIVE FISSE PRIMI: pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestra di verdure SECONDI: secondo del giorno frullato, polpettine, omogenizzato di carne, formaggio a pasta molle CONTORNI: verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda
	Fusilli con pomodoro e ricotta	Farrotto alle verdure estive	Risotto al radicchio	Gnocchetti al ragù di salsiccia	Pasta al pesto	Crespelle agli asparagi*	Parmigiana di melanzane	
	Merluzzo al vapore*	Bocconcini di pollo al limone	Nasello al forno*		Sgombro in umido	Lenticchie in umido	Spezzatino di manzo con patate	
Zucchine in tegame	Patate prezzemolate	Caponata	Carote al burro	Melanzane spadellate	Finocchi gratinati	Peperoni in tegame	FRUTTA: frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino PANE: pane comune, purè, patate lesse, polenta	
CENA	Minestra di verdura*	Crema di zucchine	Crema piselli* con pastina	Zuppa legumi e orzo	Crema carote con crostini di pane	Passato di verdure* con riso		Crema di ceci con pasta
	Frittata	Crepes con verdure e besciamella	Ricotta	Uova strapazzate	Straccetti di tacchino	Mortadella		Montasio e stracchino
	Spinaci all'olio*	Pomodori al forno	Bieta costa all'olio	Radicchio stufato	Cicoria all'agro	Cetrioli e pomodori	Carote prezzemolate	

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono fresche. In ogni caso le verdure congelate corrispondono a quelle possibili in base alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione nelle residenze per anziani, e potranno essere presenti massimo 4 volte a settimana per la preparazione dei contorni.



CASA DI RIPOSO S. DOMENICO	MENU' STAGIONALI	All. 6
		3 di 3

Casa di Riposo S. Domenico
Ente di culto S. Giusto

MENU' AUTUNNO-INVERNO



prima settimana							
INV	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Gnocchetti burro e salvia	Minestrina di pasta e fagioli	Orzotto agli asparagi	Jota	Sedani ai frutti di mare	Pasta fresca panna prosciutto	Pasticcio alla bolognese
	Quiche uova e spinaci	Polpette di tacchino	Formaggio montasio	Fettine di manzo alla pizzaiola	Filetto di trota al forno	Hamburger di ceci	
	Verdura cruda di stagione	Cavoli gratinati al forno	Verdura cruda di stagione	Erbette rosse	Verdura cruda di stagione	Spinaci* al burro	Verdura cruda di stagione mista
CENA	Semolino al latte	Crema di finocchi con crostini	vellutata di piselli con pastina	Risotto al radicchio	Minestrina di bobici	Passato di verdura e pastina	Minestrina di farro
	Filetto di limanda con salsa verde	Formaggio mozzarella	Prosciutto cotto	Frittata alle erbe aromatiche	Fesa di tacchino	Petto di pollo in umido	Platessa al forno
	Patate al vapore	Verdura cruda di stagione	Broccoli	Verdura cruda di stagione	Verza gratinata al forno	Carote all'olio	Piselli* in tegame

ALTERNATIVE
PRIMI
<i>pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestrina di verdure</i>
SECONDI
<i>secondo del giorno frullato, polpettine, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle</i>
CONTORNI
<i>verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda</i>
FRUTTA
<i>frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino</i>
PANE
<i>pane comune, pane integrale, purè, patate lesse, polenta</i>

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono preferibilmente fresche ma in caso di scarsa quantità o qualità del prodotto verranno utilizzate verdure surgelate o congelate

Strada di Guardiella, 13 - 34128 Trieste
Tel/Fax 040/568611

email: cdrsandomenico@gmail.com
pec: cdrsandomenico@pec.it



Casa di Riposo S. Domenico
Ente di culto S. Giusto

MENU' AUTUNNO-INVERNO



terza settimana							
INV	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Risotto speck e radicchio	Minestrina di pasta e fagioli cannellini	Penne al sugo di acclughe e olive	Zuppa di legumi	Polenta con le seppie	Pasta fresca alle cime di rapa	Pasticcio alla zucca e speck
	Quiche uova e carciofi	Polpettone di pollo etacchino	Mozzarella in carrozza	Lonza di maiale alla senape		polpette di ceci	
	Verdura cruda di stagione	Cavoli gratinati in forno	Verdura cruda di stagione	Erbette rosse	Verdura cruda di stagione	Verze gratinate in forno	Verdura cruda di stagione mista
CENA	Vellutata di zucca	Minestrina sedano carote e patate	Vellutata di funghi con pastina	Gnocchetti di spinaci burro e salvia	Minestrina di bobici	Passato di verdura e pastina	Minestrina di orzo
	Merluzzo al forno pomodorini e olive	Formaggio robiola	Involtilini di bresaola con rucola e parmigiano	Striscioline di frittata al pomodoro	Involtilini di manzo in umido	Pollo al forno	Limanda alla mugnaia
	Patate al vapore	Verdura cruda di stagione	Carote all'olio	Verdura cruda di stagione	Broccoli gratinata in forno	Cappuccio	Piselli* in tegame

ALTERNATIVE
PRIMI
<i>pasta piccola all'olio, pastina in brodo vegetale, primo del giorno frullato, minestrina di verdure</i>
SECONDI
<i>secondo del giorno frullato, polpettine, omogeneizzato di carne, formaggio a pasta molle</i>
CONTORNI
<i>verdura cotta all'olio, verdura del giorno frullata, Verdura cruda</i>
FRUTTA
<i>frutta fresca di stagione, yogurt frutta, yogurt bianco, mousse di frutta, frutta cotta, budino</i>
PANE
<i>pane comune, pane integrale, purè, patate lesse, polenta</i>

quarta settimana							
INV	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Gnocchetti di gries in brodo	Minestrina di farro	Orzotto al radicchio	Polenta	Pasticcio di pesce	Pasta al ragù di verdure	Gnocchi di pane al ragù
	Frico patate e formaggio	Filetti di orata gratinati al forno	Polpette di ricotta e spinaci	Gulasch di manzo	Bastoncini di pesce	Omelette coi funghi	
	Polpette di verdura	Verdura cruda di stagione	Fagiolini* in tegame	Verdura cruda di stagione	Verdura cruda di stagione	Broccoli gratinata in forno	Verdura cruda di stagione
CENA	Crema di porri	Passato di verdure con riso	Minestrina di ceci con pasta	Vellutata di cicoria con crostini di pane	Zuppa di pomodoro	Minestrina di lenticchie	Zuppa di pesce con crostini di pane
	Hamburger di lenticchie	Gratinata mista di verdure e formaggio al forno	Straccetti di tacchino spadellati	Frittata con porri	Coppa o fesa di tacchino arrosto	Tagliata di pollo	
	Verdura cruda di stagione	Verze in tegame	Carote all'olio	Cavoli gratinati in forno	Purè di patate	Verdura cruda di stagione	Spinaci* al burro

Per problemi organizzativi è possibile spostare intere giornate alimentari.

Per venire incontro al gradimento degli ospiti, la cucina potrà modificare le ricette mantenendo fermo l'alimento base (carne bianca, uova, legumi, pesce...). Tali modifiche saranno sempre comunicate e concordate con la Direzione della Struttura.

Le verdure con l'asterisco sono surgelate o congelate, quelle senza asterisco sono preferibilmente fresche ma in caso di scarsa quantità o qualità del prodotto verranno utilizzate verdure surgelate o congelate

Strada di Guardiella, 13 - 34128 Trieste
Tel/Fax 040/568611

email: cdrsandomenico@gmail.com
pec: cdrsandomenico@pec.it

