

Menu estivo 1

29 – 5 luglio

		A	Pranzo	B	A	Cena	B
Lunedì	Antipasto	Vellutata di cavolfiori			Zuppa grigionese		
	Principale	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro		Prosciutto e melone	Cotto e mozzarella	
	Dessert	Banana			Gelato		
Martedì	Antipasto	Zuppa di carote			Minestra di broccoli		
	Principale	Roastbeef Patate fritte	Scaloppina di maiale al limone Patatine fritte		Risotto al parmigiano	Ravioli di magro Burro e salvia	
	Dessert	Sfoglia alle mele			Yogurt		
Mercoledì	Antipasto	Passato del coltivatore			Crema di avena		
	Principale	Gnocchetti sardi alla bolognese	Parmigiana di melanzane (pomodoro, mozzarella)		Carpaccio di bresaola	Cesar salade (Lattuga, parmigiano, pollo, crostini e pancetta)	
	Dessert	Tiramisù			Anguria		
Giovedì	Antipasto	Passato di sedano			Passato di zucchine		
	Principale	Sminuzzato di pollo al curry Riso al vapore	Tofu alla soja e Riso al vapore		Trancio di pizza margherita	Cervelat Patate al forno	
	Dessert	Mousse ai frutti della passione			Albicocche		
Venerdì	Antipasto	Minestra di finocchi			Vellutata di patate		
	Principale	Salmone al forno Patate al prezzemolo e spinaci	Coscia di pollo Patate al prezzemolo e spinaci		Frittata al prosciutto e parmigiano	Büscion verdure grigliate	
	Dessert	Panna cotta alle fragole			Ricotta alla frutta		
Sabato	Antipasto	Passato di lenticchie			Crema di verdura		
	Principale	Penne al pomodoro e basilico	Penne ai frutti di mare		Polpette di vitello Purea di patate	Tonno in umido Purea di patate	
	Dessert	Melone			Mele cotte		
Domenica	Antipasto	Crema di porri			Pastina in brodo		
	Principale	Collo di maiale Salsa alla senape Patate al forno e zucchine	Formaggio nostrano Patate al forno e zucchine		Nuggets di pollo Giardiniera di verdura	Pasta e fagioli	
	Dessert	Ananas a cubetti			Budino		