

Menu estate 3

10 – 16 agosto

		A	Pranzo	B	A	Cena	B
Lunedì	Antipasto	Crema di broccoli			Crema di carote		
	Principale	Trofie al pesto di basilico e rucola	Trofie gamberetti zucchine e zafferano		Wienerli e patate		Patate e formaggio
	Dessert	Mousse alla frutta			Gelato		
Martedì	Antipasto	Minestra del coltivatore			Passato di piselli		
	Principale	Coscia di pollo al cestello Patate fritte	Bratwurst Patate fritte		Bologna e mozzarella		Insalata mista con tonno
	Dessert	Pesche			Frullato di frutta		
Mercoledì	Antipasto	Passato di cavolfiori			Vellutata di zucchine		
	Principale	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta ai peperoni yogurt greco e basilico		Tacchino tonnato Patate rosolate		Uova alla russa
	Dessert	Albicocche			Budino		
Giovedì	Antipasto	Passato di finocchi			Brodo brunoise		
	Principale	Sminuzzato di tacchino Patate al forno Pomodori gratinati	Prosciutto e melone		Trancio di pizza		Insalata di riso
	Dessert	Anguria			Yogurt		
Venerdì	Antipasto	Crema paesana			Minestra celestina		
	Principale	Orata alla mugnaia riso al vapore e fagiolini	Scaloppina di tacchino riso al vapore e fagiolini		Torta salata con zucchine e peperoni		Prosciutto cotto Insalata di finocchi e arancia
	Dessert	Mousse al cioccolato			Quark alla frutta		
Sabato	Antipasto	Vellutata di verdura			Pastina		
	Principale	Pasta ai carciofi	Pasta con crema di piselli e salmone affumicato		Insalata Greca		Tomino con ratatouille
	Dessert	Banana			Passato di pere		
Domenica	Antipasto	Crema di porri			Minestrone		
	Principale	Lombata di maiale alla senape Patate e novelle e spinaci	Gorgonzola Patate novelle e spinaci		Formaggio dell'alpe Frittata di verdura		Polpette di manzo Purea di patate
	Dessert	Sorbetto al limone			Mele cotte		