

Fondazione Tusculum

Menù settimanale dal 01 Febbraio al 07 Febbraio 2010

PRANZO

CENA

LUNEDÌ	<p><i>I°</i> Risotto al pomodoro</p> <p><i>II°</i> Bratwurst con cipolle</p> <p><i>cont.</i> Carote</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Pastina in brodo</p> <p>Tortino al formaggio (CH)</p> <p>Zucchine trifolate</p> <p>Yogurt</p>
MARTEDÌ	<p><i>I°</i> Penne panna e prosciutto</p> <p><i>II°</i> Fettina impanata (BRA)</p> <p><i>Cont.</i> Cavolfiori</p> <p><i>Dolce</i> Mousse della casa</p>	<p>Pancotto</p> <p>Filetto di pesce al vapore (TAI)</p> <p>Patate naturali</p> <p>Mela cotta</p>
MERCOLEDÌ	<p><i>I°</i> Cannelloni di magro</p> <p><i>II°</i> Formaggino fresco (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Lattuga</p> <p><i>Dolce</i> Panettone S.Biagio</p>	<p>Crema di piselli</p> <p>Polpettine vegetariane (CH)</p> <p>Finocchi al gratin</p> <p>Frullato di frutta</p>
GIOVEDÌ	<p><i>I°</i> Conchiglie al pomodoro</p> <p><i>II°</i> Sminuzzato alla</p> <p><i>Cont.</i> Zurighese (BRA)</p> <p><i>Dolce</i> Macedonia</p>	<p>Minestra di porri e patate</p> <p>Prosciutto crudo più prosciutto cotto</p> <p>Insalata di fagiolini</p> <p>Prugne cotte</p>
VENERDÌ	<p><i>I°</i> Tagliatelle al burro</p> <p><i>II°</i> Filetto di passera dorata (TAI)</p> <p><i>Cont.</i> Vegetali misiti</p> <p><i>Dolce</i> Crema al caramello</p>	<p>Crema di volatile</p> <p>Frittata del contadino (CH)</p> <p>Spinaci al burro</p> <p>Passato di mele</p>
SABATO	<p><i>I°</i> Risotto</p> <p><i>II°</i> Luganighetta</p> <p><i>Cont.</i></p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Minestrone</p> <p>Ricotta fresca (CH)</p> <p>Barbabietole</p> <p>Ananas marinato</p>
DOMENICA	<p><i>I°</i> Polenta</p> <p><i>II°</i> Brasato (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Broccoli</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Latte completo</p> <p>Plum cake</p>