

## Fondazione Tusculum

### Menù settimanale dal 01 Marzo al 07 Marzo 2010

PRANZO		CENA
<b>LUNEDÌ</b>	<p><i>I°</i> Risotto allo zafferano</p> <p><i>II°</i> Coppa di maiale al forno (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Piselli</p> <p><i>Dolce</i> Creme caramelle</p>	<p>Crema di asparagi</p> <p>Filetto di passera al rosmarino (TAI)</p> <p>Patate al vapore</p> <p>Frullato di frutta</p>
<b>MARTEDÌ</b>	<p><i>I°</i> Tortiglioni quattro formaggi</p> <p><i>II°</i> Piccata alla Milanese (BRA)</p> <p><i>Cont.</i> Carote glassate</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Pastina in brodo</p> <p>Uova in camicia (CH)</p> <p>Verdurina mista di stagione</p> <p>Mela al forno</p>
<b>MERCOLEDÌ</b>	<p><i>I°</i> Purè di patate</p> <p><i>II°</i> Spezzatino di manzo (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Spinaci all'olio d'oliva</p> <p><i>Dolce</i> Macedonia di frutta fresca</p>	<p>Minestra d'orzo e verdura</p> <p>Tortino al formaggio (CH)</p> <p>Pomodoro al forno</p> <p>Yougurt</p>
<b>GIOVEDÌ</b>	<p><i>I°</i> Fusilli al pomodoro</p> <p><i>II°</i> Sminuzzato alla crema (BRA)</p> <p><i>Cont.</i> Broccoli</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Pancotto</p> <p>Wienerli caldi (CH)</p> <p>Insalata di fagiolini</p> <p>Ananas marinato</p>
<b>VENERDÌ</b>	<p><i>I°</i> Risotto di mare con zucchine</p> <p><i>II°</i> Filetto di pesce in pastella (TAI)</p> <p><i>Cont.</i> Finocchi al gratin</p> <p><i>Dolce</i> Sfogliatine di mele</p>	<p>Minestrone</p> <p>Mozzarella alla caprese</p> <p>Panna cotta</p>
<b>SABATO</b>	<p><i>I°</i> Tortelloni di magro al burro e salvia</p> <p><i>II°</i> Pollo al forno (BRA)</p> <p><i>Cont.</i> Coste</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Pastina in brodo</p> <p>Bocconcini al sugo (CH)</p> <p>Cavolfiori</p> <p>Prugne cotte</p>
<b>DOMENICA</b>	<p><i>I°</i> Polenta</p> <p><i>II°</i> Brasato (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Zucchine</p> <p><i>Dolce</i> Gelato</p>	<p>Caffè latte completo</p> <p>Plum cake dello chef</p>