

## Fondazione Tusculum

### Menù settimanale dal 29 Marzo al 04 Aprile 2010

| <b>PRANZO</b>    |   | <b>CENA</b>   |
|------------------|---|---|
| <b>LUNEDÌ</b>    | <i>I°</i> Risotto allo zafferano<br><i>II°</i> Luganighetta (CH)<br><i>Cont.</i> Zucchine<br><i>Dolce</i> Frutta  | Pastina in brodo<br>Filetto di Platessa dorata (I)<br>Patate al vapore<br>Yogurt        |
| <b>MARTEDÌ</b>   | <i>I°</i> Penne amatriciana<br><i>II°</i> Piccata al marsala (BRA)<br><i>Cont.</i> Cavolfiori<br><i>Dolce</i> Fragole                                   | Fiocchi d'avena<br>Uova sode (CH)<br>Insalata di pomodori<br>Budino al cioccolato       |
| <b>MERCOLEDÌ</b> | <i>I°</i> Tortelloni di magro<br><i>II°</i> Pollo al forno (BRA)<br><i>Cont.</i> Ratatouille<br><i>Dolce</i> Frutta                                     | Semolino in brodo<br>Affettato misto (CH-I)<br>Insalata di fagiolini<br>Passato di mele |
| <b>GIOVEDÌ</b>   | <i>I°</i> Gonchiglie panna e prosciutto<br><i>II°</i> Costine al forno (CH)<br><i>Cont.</i> Spinaci al burro<br><i>Dolce</i> Frutta                     | Passato di verdura<br>Ricotta fresca (I)<br>Insalata di barbabietole<br>Birchermuesli   |
| <b>VENERDÌ</b>   | <i>I°</i> Risotto con funghi<br><i>II°</i> Filetto di pesce impanato (TAI)<br><i>Cont.</i> Broccoli<br><i>Dolce</i> Sfogliatina di mela                 | Pastina in brodo<br>Tortino al formaggio<br>Finocchi al forno<br>Frullato di frutta     |
| <b>SABATO</b>    | <i>I°</i> Spätzli burro e salvia<br><i>II°</i> Spezzatino di maiale (CH)<br><i>Cont.</i> Coste<br><i>Dolce</i> Mousse della casa                        | Pancotto<br>Polpettine alla crema (***)<br>Verdurine di primavera<br>Frutta cotta       |
| <b>DOMENICA</b>  | <i>I°</i> Antipasto pasquale<br><i>II°</i> Capretto del contadino<br>Patate al rosmarino<br><i>Cont.</i> Lattughino<br><i>Dolce</i> Colomba - digestivo | Cappelletti in brodo<br>Tacchino freddo (I)<br>Insalata di carote<br>Prugne cotte       |