

Fondazione Tusculum

Menù settimanale dal 19 Aprile al 25 Aprile 2010

PRANZO		CENA
LUNEDÌ	<i>I°</i> Penne al pomodoro e rucola <i>II°</i> Polpettone della casa (CH) <i>Cont.</i> Spinaci al burro <i>Dolce</i> Frutta	Pastina in brodo Uova sode Insalata di carote Budino al cioccolato
MARTEDÌ	<i>I°</i> Risotto alle pere <i>II°</i> Scaloppina al vino bianco (BRA) <i>Cont.</i> Zucchine <i>Dolce</i> Sfogliate alla frutta	Passato di verdura Pesce al forno (TAI) Broccoli Frutta frullata
MERCOLEDÌ	<i>I°</i> Patate in umido <i>II°</i> Luganiga (CH) <i>Cont.</i> Verdura mista <i>Dolce</i> Frutta	Zuppa di cipolle Carpaccio di bresaola (I) Insalata di fagiolini Yogurt
GIOVEDÌ	<i>I°</i> Conchiglie burro e salvia <i>II°</i> Spezzatino (CH) <i>Cont.</i> Ratatouille <i>Dolce</i> Panna cotta	Riso e prezzemolo Ricotta (I) Insalata di pomodori Passato di mele
VENERDÌ	<i>I°</i> Gnocchi al pomodoro <i>II°</i> Filetto di pesce (TAI) <i>Cont.</i> Coste al burro <i>Dolce</i> Frutta	Minestra di porri Torte salate alle verdure Prugne cotte
SABATO	<i>I°</i> Tagliatelle alla salvia <i>II°</i> Sminuzzato al curry (BRA) <i>Cont.</i> Cavolfiori <i>Dolce</i> Frutta	Pastina in brodo Polpettine vegetariane** Finocchi al vapore Ananas marinato
DOMENICA	<i>I°</i> Polenta <i>II°</i> Ossi buchi (CH) <i>Cont.</i> Piselli <i>Dolce</i> Mousse della casa	Semolino Affettato misto (CH-I) Insalata verde Mela al forno