

Fondazione Tusculum

Menù settimanale dal 28 Giugno al 04 Luglio 2010

PRANZO	CENA
LUNEDÌ <i>I°</i> Pennette al taleggio <i>II°</i> Vitello tonnato (CH) <i>cont.</i> Insalata di fagiolini <i>Dolce</i> Frutta	Crema ai funghi Frittata al prosciutto Spinaci Prugne cotte
MARTEDÌ <i>I°</i> Risotto alla valtellinese <i>II°</i> Costine (ch) <i>Cont.</i> Zucchine <i>Dolce</i> Macedonia	Minestra di porri Tortino al formaggio Purè di patate Yogurt
MERCOLEDÌ <i>I°</i> Lasagne alla bolognese (ch) <i>II°</i> Carote e piselli in umido <i>Cont.</i> <i>Dolce</i> Crostata	Pastina in brodo Pesce alla milanese (TAI) Broccoli Frullato di frutta
GIOVEDÌ <i>I°</i> Patate al forno <i>II°</i> Arrosto alla birra (CH) <i>Cont.</i> Rataouille <i>Dolce</i> Budino al cioccolato	Passato di verdura Melanzane ripiene di carne(ch) Frutta cotta
VENERDÌ <i>I°</i> Pasta alle vongole <i>II°</i> Filetto di pesce dorato (TAI) <i>Cont.</i> Cavolfiori <i>Dolce</i> Frutta	Semolino Polpettine alla crema** Coste Pere al vino
SABATO <i>I°</i> Spätzli al burro e salvia <i>II°</i> Goulasch all'Ungherese (CH) <i>Cont.</i> <i>Dolce</i> Frutta	Pastina in brodo Ricotta Pomodori in insalata Sfogliatina di mele
DOMENICA <i>I°</i> Risotto ai funghi <i>II°</i> Pollo arrosto (BRA) <i>Cont.</i> Insalata mista <i>Dolce</i> Frutta	Tortellini in brodo Prosciutto crudo Melone Panna cotta