

Fondazione Tusculum

Menù settimanale dal 12 Luglio al 18 Luglio 2010

PRANZO

CENA

LUNEDÌ	<p><i>I°</i> Risotto alla parmigiana</p> <p><i>II°</i> Saltimbocca alla romana (BRA)</p> <p><i>Cont.</i> Zucchine</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Pastina in brodo</p> <p>Bresaola condita (i)</p> <p>Insalata mista</p> <p>Budino alla vaniglia</p>
MARTEDÌ	<p><i>I°</i> Pasta burro e salvia</p> <p><i>II°</i> Spezzatino di manzo (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Cavolfiori</p> <p><i>Dolce</i> Macedonia</p>	<p>Crema di asparagi</p> <p>Filetto di pesce (TAI)</p> <p>Fagiolini</p> <p>Mele al forno</p>
MERCOLEDÌ	<p><i>I°</i> Grigliata</p> <p><i>II°</i> Graten di patate</p> <p><i>Cont.</i> Insalate miste - Verdure gligliate</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Passato di verdura</p> <p>Uova sode</p> <p>Insalata di bietole</p> <p>Yoghurt</p>
GIOVEDÌ	<p><i>I°</i> Fusilli pomodoro e basilico</p> <p><i>II°</i> Osso buco (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Piselli</p> <p><i>Dolce</i> Panna cotta</p>	<p>Pastina</p> <p>Prosciutto crudo (CH)</p> <p>e melone</p> <p>Pere al vino</p>
VENERDÌ	<p><i>I°</i> Riso al burro</p> <p><i>II°</i> Filetto di pesce dorato (TAI)</p> <p><i>Cont.</i> Coste</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Tortellini in brodo</p> <p>Torta salata</p> <p>Insalata pomodori</p> <p>Frullato di frutta</p>
SABATO	<p><i>I°</i> Patate in insalata</p> <p><i>II°</i> Bratwürst con cipolle (CH)</p> <p><i>Cont.</i> Broccoli</p> <p><i>Dolce</i> Gelato</p>	<p>Semolino</p> <p>Polpettine alla crema **</p> <p>Carote al burro</p> <p>Passato di mele</p>
DOMENICA	<p><i>I°</i> Lasagne vegetariane (CH)</p> <p><i>II°</i> Formaggi misti</p> <p><i>Cont.</i> Insalata</p> <p><i>Dolce</i> Frutta</p>	<p>Latte completo</p> <p>Torta della casa</p>