



## MENU DAL 11.03 AL 17.03 2019

DATA	PRANZO	CENA
LUNEDI 11.03	CREMA DI PORRI LUGANIGHETTA DI VITELLO RISO BIANCO AL BURRO FAGIOLINI BRASATI INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	DITALONI CON FAGIOLI BORLOTTI BRIE TICINESE E PROSCIUTTO DI TACCHINO  INSALATA MISTA MELE AL FORNO
MARTEDI 12.03	POTAGE ST.GERMAIN GALLETTO RUSPANTE AL FORNO PURÈ DI PATATE CAROTE PREZZEMOLATE INSALATA VERDE COPPETTA GELATO	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PATÈ IN CROSTA E TERRINA INSALATA WALDORF  PERE SCIROPPATE
MERCOLEDI 13.03	CREMA DI ZUCCA PIZZOCCHERI VALTELLINESI INSALATA DI STAGIONE  COCKTAIL DI MELONE, KIWI E ANANAS	CREMA D'AVENA ROAST-BEEF DI SCAMONE ALL'INGLESE SALSA AI CAPPERI FINOCCHI COTTI OLIO E LIMONE INSALATA VERDE SPUMA ALLA FRAGOLA
GIOVEDI 14.03	CAPELLI D'ANGELO SCALOPPINA ALLA VIENNESE PATATE ROSOLATE ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA UVA BIANCA	MINISTRINA CON VERDURE CRESPILLE FARCITE AL PRAGA SALSA NAPOLETANA INSALATA MISTA  BUDINO AL CARMELLO
VENERDI 15.03	MINISTRA PARMANTIER PANGASIO DORATO AL SESAMO SALSA MAIONESE, PATATE NATURALI GRATIN DI COSTE E RAPE AL GRANA INSALATA MISTA ECLAIRE ALLA PASTICCERA	SEMOLINO IN BRODO CROSTONE ALLE QUENELLES E CHAMPIGNON INSALATA MISTA  JOGOURT ALL'ALBICOCCA
SABATO 16.03	ZUPPETTA D'ORZO PERLATO PICCATO DI TACCHINO AL PORTO FUSILLI BURRO E BASILICO TACCOLE ALLO APECK INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	MINISTRONE ALLA TICINESE FORMAGGI MISTI BORETANE SOTT'ACETO CAROTE COTTE ALLO YOGOURT NATURALE  TORTA DI FRUTTA
DOMENICA 17.03	MINISTRA BASILESE CONIGLIO RIPIENO ALLA SALVIA POLENTA BRAMATA RATATOUILLE DI VERDURA INSALATA MISTA COPPA MAISON	PANCOTTO FORMAGGINO NOSTRANO FRESCO PATATE IN INSALATA  BIRCHERMÜESLI AI FRUTTI DI BOSCO

