

	A	PRANZO	B	A	CENA	B
Lunedì 7.4.2025		Insalata mista Pizzoccheri alla valtellinese Arance profumate al Grand Marnier	Spaghetti aglio olio e peperoncino		Crema di verdure Semolino dolce composta di mirtilli Yogurt naturale denso con datteri	Roastbeef freddo rucola e salsa Tartare
Martedì 8.4.2025		Insalata mista Arrosto di maiale alle prugne risotto al Grana Padano zucchine trifolate Gelato con biscotto	Fettina di soja all'uovo risotto al Grana Padano zucchine trifolate		Minestra d'avena e verdure Filetto di pesce platessa melanzane al sughetto Pere cotte	Formaggi misti frutta secca e noci pane rustico
Mercoledì 9.4.2025		Insalata mista Sminuzzato di vitello riso integrale broccoli alle mandorle Crema alle fragole	Uovo al tegamino purea di patate broccoli alle mandorle		Passato di verdure Torta salata al Gruyère ed Emmental Composta di frutta	Birchermuesli
Giovedì 10.4.2025		Insalata mista con anacardi tostati Gnocchi di patate rigati con fonduta al Gorgonzola Cubetti di melone	Gnocchi di patate rigati con salsa al pomodoro		Crema di carote Frittata con fiocchi d'avena e prezzemolo Ricotta alla frutta	Formentino, uovo, pancetta croccante e crostini di pane
Venerdì 11.4.2025		Insalata mista Penne al salmone ed erba cipollina Frutti di bosco al vino rosso con crema al mascarpone	Penne con salsa alla bolognese		Minestra dell'orto Noce di prosciutto affumicato insalata di patate Mele cotte alla cannella	Mozzarella fior di latte pomodori al basilico
Sabato 12.4.2025		Insalata mista Polpettone casalingo purea di patate carote glassate Frutta fresca di stagione	Sminuzzato vegetariano purea di patate carote glassate		Zuppa di ceci e verdure Risotto alle ortiche Yogurt alla frutta	Caffelatte con treccia burro e marmellata
Domenica 13.4.2025		Insalata mista con semi di girasole sesamo e zucca Brasato di manzo al Merlot polenta integrale ticinese cavolini di Bruxelles Biscotto arrotolato con marmellata ai lamponi	Ragù di leguminose polenta integrale ticinese cavolini di Bruxelles		Vellutata di zucca *** Tortellini di ricotta e spinaci in brodo di verdura *** Tam tam	

Il menù può subire delle variazioni per adattarsi alle esigenze alimentari del singolo residente.
Per maggiori informazioni su allergeni e provenienze di carni/pesci, siete pregati di rivolgervi al personale di cucina.

