

	<b>A</b>	<b>PRANZO</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>CENA</b>	<b>B</b>
Lunedì 28.4.2025		Insalata mista Fusilli con salsa al prosciutto cotto e piselli Mirtilli freschi	Fusilli con salsa al pomodoro e basilico		Crema di carote Pane all'uovo e cannella con mele cotte Yogurt naturale denso con datteri	Vitello tonnato con capperi e olive
Martedì 29.4.2025		Insalata mista Piccata di pollo risotto allo zafferano zucchine trifolate Tartufo gelato al cioccolato	Fettina di soja marinata risotto allo zafferano zucchine trifolate		Minestra d'avena Calamari in pastella melanzane al sughetto Ricotta alla frutta	Prosciutto cotto insalata di fagiolini verdi
Mercoledì 30.4.2025		Insalata mista Bollito di manzo patate bollite con mostarda carote e salsa verde Panna cotta fava tonka con salsa alla frutta	Uovo al tegamino patate bollite carote glassate		Passato di granoturco Lasagna di spinaci Composta di frutta	Birchermuesli
Giovedì 1.5.2025		Insalata mista con anacardi tostati Polenta integrale ticinese Gorgonzola Cubetti di melone al miele	Polenta integrale ticinese ragù di lenticchie		Ristretto vegetale con celestina Frittata con zucchine su passato di pomodoro Crema al caramello	Formentino, uovo, pancetta croccante e crostini di pane
Venerdì 2.5.2025		Insalata mista Filetto di pesce dorato riso Pilaf lattuga stufata Mousse all'Ovomaltina	Arrosto al forno riso Pilaf lattuga stufata		Minestra dell'orto Wienerli e senape patate prezzemolate Mele cotte alla cannella	Mozzarella fior di latte pomodori al basilico
Sabato 3.5.2025		Insalata mista Arrosto di maiale purea di patate sedano alle nocciole Frutta fresca di stagione	Burger di barbabietola fonduta al Gorgonzola purea di patate		Zuppa di fagioli bianchi e verdure Risotto con carciofi trifolati Yogurt alla frutta	Caffelatte con treccia burro e marmellata
Domenica 4.5.2025		Insalata mista con semi di girasole sesamo e zucca Sminuzzato di vitello tagliatelle all'olio EVO cavolini di Bruxelles Brownies	Sminuzzato vegetariano tagliatelle all'olio EVO cavolini di Bruxelles		Vellutata di zucca *** Formaggi misti con frutta secca e noci pane rustico *** Pere cotte al vino rosso	

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.

