

	A	PRANZO	B	A	CENA	B
Lunedì 26.5.2025		Insalata mista Fettina di petto di tacchino patate novelle rosolate spinaci in foglie Macedonia fresca	Penne al pesto genovese		Crema di cavolfiore Filetto di salmone al forno melanzane al sughetto riso bianco Yogurt alla frutta	Bresaola con rucola Grana Padano ciabatta
Martedì 27.5.2025		Insalata mista Luganighetta ticinese risotto allo zafferano Gelato con biscotto	Prosciutto crudo e melone		Passato di zucchine Pasta con sugo di fagioli Mele cotte con sciroppo d'acero	Piatto di formaggi freschi e stagionati noci e frutta secca
Mercoledì 28.5.2025		Insalata mista Polpetta fatta in casa purea di patate peperonata Mousse al cioccolato	Hamburger vegetariano purea di patate peperonata		Minestra di radici di prezzemolo Ravioli con salsa alle noci Composta di frutta	Prosciutto cotto insalata russa pane rustico
Giovedì 29.5.2025		Insalata mista con anacardi tostati Polenta Taragna della Valtellina ragù di funghi Ananas fresco	Spaghetti al sugo di polpo		Minestra d'orzo Tortilla di patate e cipolla passato di zucchine Ricotta alla frutta	Caeser Salad (lattuga, uovo, Grana)
Venerdì 30.5.2025		Insalata mista Filetto di pesce in pastella riso integrale piselli in umido Tartina alle fragole	Cordon-bleu di pollo riso integrale piselli in umido		Minestrone ticinese Gnocchi di patate rigati salsa al pomodoro Pere cotte al vino rosso	Büscion ticinese aceto Balsamico spinacini e barbabietola
Sabato 31.5.2025		Insalata mista Spezzatino di manzo patate bollite fagiolini verdi stufati Albicocche	Omelette nature patate bollite fagiolini verdi stufati		Zuppa di lenticchie rosse e verdure Risotto al Gorgonzola Yogurt alla frutta	Prosciutto crudo e melone
Domenica 1.6.2025		Insalata mista con semi di girasole sesamo e zucca Pollo al forno con ripieno spicchi di patate cavolfiore gratinato Torta al cioccolato	Fettina di soja impanata spicchi di patate cavolfiore gratinato		Vellutata di carote e zenzero Toast all'uovo con prosciutto cotto e gruyère Crema alla vaniglia	Birchermuesli

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.

