

	A	PRANZO	B	A	CENA	B
Lunedì 2.03.2026		Insalata mista Pasta alla bolognese Frutta fresca	Pasta con sugo al pomodoro e basilico		Crema di finocchi Uova al tegamino patate bollite Yogurt alla frutta	Formaggella ticinese insalata di patate
Martedì 3.03.2026		Insalata mista Spezzatino di manzo riso Pilaf giardiniera di verdure Budino alla vaniglia con bacche di Goji	Sminuzzato vegetariano riso Pilaf giardiniera di verdure		Passato di zucca Merluzzo in umido polentina Mele cotte alla cannella	Pasta con sugo al pomodoro e basilico
Mercoledì 4.03.2026		Insalata mista con semi di girasole sesamo e zucca Mezze penne rigate con salsa all'amatriciana Gelato con biscotto	Mezze penne rigate al pomodoro e basilico		Vellutata di zucchine Wienerli e senape patate prezzemolate Frutta sciropata	Insalata mista con tonno cipolle rosse e olive
Giovedì 5.03.2026		Insalata mista Bocconcini di pollo pasta all'olio EVO piselli in umido Arance con fichi secchi	Bocconcini di soja Bio pasta all'olio EVO piselli in umido		Minestra di carote Gnocchi di patate rigati al pomodoro e basilico Ricotta alla frutta	Mortadella di bologna insalata di pomodori pane rustico
Venerdì 6.03.2026		Insalata mista Dorso di pesce impanato patate bollite spinaci in foglie Dolcetto al cioccolato	Tacchino impanato patate bollite spinaci in foglie		Zuppa dell'orto passata Crespelle farcite al forno Pere cotte al vino rosso	Birchermüesli con frutti di bosco
Sabato 7.03.2026		Insalata mista con anacardi tostiti Polenta del Ticino rossa e integrale Gorgonzola Cubetti di melone al Porto	Spaghetti con sugo al pomodoro e basilico		Crema di ceci e verdure Scaloppina di pollo purea di patate Yogurt alla frutta	Insalata di formentino uovo e crostini di pane
Domenica 8.03.2026		Insalata mista Arrostito di maiale patate rosolate broccoli alle mandorle Biber dell'Appenzello	Uova strapazzate patate rosolate broccoli alle mandorle		Passato di sedano Ditali con pomodoro e fagioli bianchi Composta di mele	Ditali con sugo al pomodoro e basilico

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.

