



MENU' ESTIVO dal 25/04/2011

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S E T T.	Risotto alla rucola Bresaola o prosciutto cotto Pomodori pad.A: contorno menù e Pizza	Tortellini agli aromi Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini all'olio extravergine	Lasagne al ragù di lonza Insalata arcobaleno (carote - zucchine-insalata)	Pasta alla siciliana Provola dolce e Primosale Carote alla julienne con olio e limone fresco	Crema di verdure con crostini Cotoletta di tacchino Patate prezzemolate
2a S E T T.	Risotto alle zucchine fresche e basilico Insalata caprese (pomodori-origano e mozzarella) pad.B: contorno menù e Pizza	Pastina in brodo Scaloppine di pollo Verdure al vapore	Pasta all'olio extravergine e grana Arrostato di vitello Insalata verde	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al grana e prosciutto Pinzimonio di verdure	Pasta al pomodoro Sformato di tonno Insalata mista
3a S E T T.	Pasta alla mediterranea (zucchine,melanzane,carote) Bresaola olio e limone Carote alla julienne con olio e limone fresco pad.C: contorno menù e Pizza	Riso al grana Bastoncini di totano Zucchine fresche e carote al basilico	Pinzimonio di verdure Pasta pasticciata (ragù di lonza e besciamella)	Crema di piselli e lattuga con crostini Formaggio fresco Patate al forno	Pasta aglio e olio Rollè freddo di tacchino Pomodori
4a S E T T.	Pasta al tonno Insalata caprese (pomodori – origano e mozzarella bio)	Pasta con ragù vegetale Polpette di vitellone Carote crude	Riso e prezzemolo Platessa alla fiorentina Insalata verde	Tortellini di magro agli aromi Frittata al grana e prosciutto Patate prezzemolate in insalata	Pasta con pomodoro e piselli Scaloppe di pollo Insalata mista
5a S E T T.	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini	Pasta al pomodoro e ricotta Cotoletta di tacchino Insalata verde	Pasta alle zucchine Formaggio Fresco Pomodori	Crema di latte con riso Prosciutto cotto Piselli	Pasta al pesto Fettina di lonza Pinzimonio di verdure
6a S E T T.	Tortelli di magro burro e salvia Frittata con patate Carote julienne	Risotto agli aromi Petto di pollo Spinaci al forno	Pasta al ragù di vitellone Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori	Crema di carote e ortaggi,con crostini Naggets Mais e lattuga	Pasta in bianco Formaggio fresco Carote al basilico

*L'OLIO E' ESCLUSIVAMENTE EXTRA V.D'OLIVA (BIOLOGICO PER I CONDIMENTI A CRUDO)

*LA FRUTTA,LO YOGURT,LE CAROTE-ERBETTE-FAGIOLINI-PISELLI-ZUCCHINE(GSURGELATE),IL RISO,LE UOVA,IL BURRO,LA FARINA, SONO BIOLOGICI

*IL PROSCIUTTO CRUDO E' DI PARMA CON STAGIONATURA 14 MESI DOP

*LA BRESAOLA E' VALTELLINESE IGP

*LA CARNE ROSSA E' DI ORIGINE PIEMONTESE,NATA,ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA

*LA CARNE BIANCA E' NATA,ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA

*LA VERDURA E' TUTTA NAZIONALE E DI 1° CATEGORIA