

DOMICILIARI SCHIO - MENU' DI SETTEMB

LUNEDI' 1	MARTEDI' 2	MERCOLEDI' 3
Mezze penne alla trentina Bistecche di tacchino Finocchi alla pizzaiola Mele cotte Frutta di stagione	Risotto con asparagi Pollo arrosto Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Farfalle al ragù Hamburger ai ferri Spinaci al burro Marmellata di mele Frutta di stagione
GIOVEDI' 4	VENERDI' 5	SABATO 6
Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Coniglio farcito Funghi trifolati Mele cotte Frutta di stagione	Mezze penne ai gamberetti Merluzzo al forno Carote al burro Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone Cosce di pollo peperoni e olive Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione
LUNEDI' 8	MARTEDI' 9	MERCOLEDI' 10
Pipe rigate al ragù di piselli Fesa di tacchino arrosto Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione	Gemelli al pomodoro e melanzane Cordon bleu Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione	Minestra di riso alla parmigiana Frittata patate e cipolla Fagiolini saltati Marmellata di mele Frutta di stagione
GIOVEDI' 11	VENERDI' 12	SABATO 13
Pasta integrale pesto e gorgonzola Trancio di maiale e wurstell Finocchi alla pizzaiola Mele cotte Frutta di stagione	Farfalle tonno e olive Vitello di mare ai ferri Fagioli bianchi insalata Mele cotte Frutta di stagione	Zuppa di legumi e cereali Pollo arrosto Cappuccio all' olio Mele cotte Frutta di stagione
LUNEDI' 15	MARTEDI' 16	MERCOLEDI' 17
Riso integrale con porcini Manzo brasato Lenticchie stufate Mele cotte Frutta di stagione	Gnocchi di patate e pomodoro Scaloppine alla griglia Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Crema di broccoli Fesa di tacchino ai pepe rosa Carciofi trifolati Marmellata di mele Frutta di stagione

GIOVEDI' 18	VENERDI' 19	SABATO 20
Sedanini al ragù	Gemelli al salmone affumicato	Minestrone alla contadina

Spezzatino pollo e verdure con polenta	Filetto di platessa alla mediterranea	Coniglio farcito
Peperonata	Patate prezzemolate	Zucchine trifolate
Mele cotte	Mele cotte	Mele cotte
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUNEDI' 22	MARTEDI' 23	MERCOLEDI' 24
Tortellini alla pizzaiola	Gemelli gorgonzola e noci	Minestrone
Pollo arrosto	Trancio di maiale e wurstell	Spezzatino alla tirolese con polenta
Fagiolini saltati	Spinaci al burro	Melanzane trifolate
Mele cotte	Mele cotte	Marmellata di mele
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDI' 25	VENERDI' 26	SABATO 27
Mezze penne al ragù di peperoni	Gnocchetti sardi con gamberetti e zucchine	Risotto alla parmigiana
Scaloppine alla griglia	Filetto di persico alla genovese	Cosce di pollo agli aromi
Finocchi alla pizzaiola	Carote al burro	Funghi trifolati
Mele cotte	Mele cotte	Mele cotte
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUNEDI' 29	MARTEDI' 30	
Zuppa cereali e legumi	Gnocchi di patate al pomodoro	
Cotechino con polenta	Cosce di vitello al forno con paprika	
Crauti e pancetta	Zucchine trifolate	
Mele cotte	Mele cotte	
Frutta di stagione	Frutta di stagione	

ernativa ai piatti del giorno indicati nel menù sono disponibili le seguenti varia

PRIMI	SECONDI	CONTORNI/ FRUTTA
Minestra in brodo	Formaggio: il Merc. e il Ven. stracchino, il resto dei giorni a scelta della cucina	Purè
Pasta al pomodoro		Insalata cruda
Pasta all' olio	Affettato: a scelta della cucina	Mele cotte
	Macinato del secondo piatto del giorno	Frutta di stagione
	Polpettine	

Il menù è sempre compreso di PANE.