

## DOMICILIARI SCHIO - MENU' DI OTTOBRE

		<b>MERCOLEDI' 1</b>
		Gemelli alla boscaiola Cosce di pollo agli aromi Lenticchie stufate Marmellata di mele Frutta di stagione
<b>GIOVEDI' 2</b>	<b>VENERDI' 3</b>	<b>SABATO 4</b>
Riso integrale porri e pancetta Fesa di tacchino al pepe rosa Funghi trifolati Mele cotte Frutta di stagione	Tortellini alla siciliana Sogliole dorate Patate prezzemolate Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone alla contadina Trancio di maiale con peperoni Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione
<b>LUNEDI' 6</b>	<b>MARTEDI' 7</b>	<b>MERCOLEDI' 8</b>
Mezze penne all'amatriciana Omelette fontina e radicchio Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione	Risotto gorgonzola e zafferano Manzo in umido Lenticchie stufate Mele cotte Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alla romana Fegato alla veneziana cn polenta Cavolfiori all'olio Marmellata di mele Frutta di stagione
<b>GIOVEDI' 9</b>	<b>VENERDI' 10</b>	<b>SABATO 11</b>
Pasta integrale al ragù Pollo alla diavola Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione	Gnocchi spinaci burro e salvia Merluzzo al forno Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione	Crema di verdura Scaloppine ai funghi Cavolfiori all'olio Mele cotte Frutta di stagione
<b>LUNEDI' 13</b>	<b>MARTEDI' 14</b>	<b>MERCOLEDI' 15</b>
Risotto alla zucca Maiale in agrodolce Cipolline al forno Mele cotte Frutta di stagione	Mezze penne pomodoro ricotta Cosce di coniglio al forno Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione	Pasticcio ai funghi Bistecche di tacchino Lenticchie stufate Marmellata di mele Frutta di stagione
<b>GIOVEDI' 16</b>	<b>VENERDI' 17</b>	<b>SABATO 18</b>
Tortellini in brodo Cotechino con polenta Crauti con pancetta Mele cotte Frutta di stagione	Pasta integrale tonno e olive Sogliole dorate Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione	Zuppa di cereali e legumi Hamburger ai ferri Zucchine trifolate g Mele cotte Frutta di stagione

<b>LUNEDI' 20</b>	<b>MARTEDI' 21</b>	<b>MERCOLEDI' 22</b>
Gemelli alla trentina Cosce di polli con aromi Carciofi trifolati Mele cotte Frutta di stagione	Minestra di riso alla parmigiana Manzo in umido Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico Fesa di tacchino al pepe verde Verdura cotta brasata g Marmellata di mele Frutta di stagione
<b>GIOVEDI' 23</b>	<b>VENERDI' 24</b>	<b>SABATO 25</b>
Pasta integrale al radicchio Salsiccie ai ferri con polenta Cavolini di Bruxelles all'olio Mele cotte Frutta di stagione	Gemelli al gorgonzola Filetto di smeriglio alla marinara Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone alla contadina Coniglio farcito Funghi trifolati Mele cotte Frutta di stagione
<b>LUNEDI' 27</b>	<b>MARTEDI' 28</b>	<b>MERCOLEDI' 29</b>
Riso integrale con porri Scaloppine ai funghi Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Mezze penne all'amatriciana Fesa di tacchino arrosto Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone Goulash ungherese con polenta Zucchine all'olio Marmellata di mele Frutta di stagione
<b>GIOVEDI' 30</b>	<b>VENERDI' 24</b>	<b>SABATO 25</b>
Pipe rigate pomodoro e melanzane Fesa di maiale al latte Fagioli all'uccelletto Mele cotte Frutta di stagione	Pasticcio con radicchio Hamburger di salmone Broccoli all'olio g Mele cotte Frutta di stagione	

In alternativa ai piatti del giorno indicati nel menù sono disponibili le seguenti variazioni:

<b>PRIMI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI/FRUTTA</b>
Minestra in brodo	Formaggio: MER-VEN Stracchino	Purè
Pasta al pomodoro	LUN-MAR-GIOV a scelta della cucina	Insalata cruda
Pasta all'olio	Affettato: a scelta cucina	Mele cotte
	Macinato del secondo piatto del giorno	Frutta di stagione
	Polpettine	

Il menù è sempre compreso di PANE.