

DOMICILIARI SCHIO - MENU' DI FEBBRAIO 2026

| LUNEDI' 2 | MARTEDI' 3 | MERCOLEDI' 4 |
|---|--|--|
| Gemelli al gorgonzola Trippe alla parmigiana con polenta Cavolini di brouxelles gratinati Mele cotte Frutta di stagione | Pasta e fagioli Trancio di maiale con peperoni Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchi di patate e pomodoro Fesa di tacchino al pepe rosa Verdura cotta brasata Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 5 | VENERDI' 6 | SABATO 7 |
| Farfalle alla romana Spezzatino di pollo con polenta Carciofi trifolati Mele cotte Frutta di stagione | Pasta integrale con pomodoro e melanzane Merluzzo al forno Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione | Minestrone alla contadina Coniglio farcito Cavolfiori gratinati Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 9 | MARTEDI' 10 | MERCOLEDI' 11 |
| Riso integrale alla parmigiana Scaloppine ai funghi Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione | Tortellini al ragù Fesa di tacchino al forno Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione | Minestrone Spezzatino alla tirolese con polenta Cipolline al forno Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 12 | VENERDI' 13 | SABATO 14 |
| Pipe rigate alla pizzaiola Trancio di pollo e radicchio Fagioli all' uccelletto Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchetti sardi con salmone affumicato Filetto di smeriglio alla marinara Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione | Pasta e fagioli Pollo arrosto Cavolini di brouxelles all' olio Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 16 | MARTEDI' 17 | MERCOLEDI' 18 |
| Celentani al radicchio Scaloppine ai ferri Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione | Pipe rigate alla boscaiola Hamburger di tacchino Patate in umido Mele cotte Frutta di stagione | Gemelli oio e sardela Baccalà alla vicentina con polenta Fagiolini saltati Marmellata di mele Frutta di stagione |

| GIOVEDI' 19 | VENERDI' 20 | SABATO 21 |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Riso integrale con porri e pancetta | Farfalle al tonno e olive | Minestrone alla contadina |

| | | |
|---|---|--|
| Fesa di tacchino al pepe rosa Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione | Sogliole dorate Patate prezzemolate Mele cotte Frutta di stagione | Trancio di maiale con peperoni Broccoli all' olio Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 23 | MARTEDI' 24 | MERCOLEDI' 25 |
| Mezze penne all' amatriciana Omelette fontina e radicchio Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione | Risotto con funghi e brie Fesa di tacchino al forno Lenticchie stufate Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchetti sardi alla romana Fegato di vitello alla veneziana con polenta Cavolfiori all' olio Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 26 | VENERDI' 27 | SABATO 28 |
| Pasta integrale al ragù Pollo alla diavola Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchi di spinaci burro e salvia Merluzzo al forno Carciofi trifolati Mele cotte Frutta di stagione | Minestrone Scaloppine ai funghi Verdura cotta brasata Marmellata di mele Frutta di stagione |

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

| PRIMI | SECONDI | CONTORNI/FRUTTA |
|-------------------|--|------------------------|
| Minestra in brodo | Formaggio: MER-VEN | Purè |
| Pasta al pomodoro | Stracchino 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.

