

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

Il menù è sempre compreso di PANE.

