

DOMICILIARI SCHIO - MENU' DI MARZO 2026

LUNEDI' 2	MARTEDI' 3	MERCOLEDI' 4
Risotto con zucca Filone di maiale al forno Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e ricotta Bistecche di tacchino Patate prezzemolate Mele cotte Frutta di stagione	Tortellini al ragù Cosce di coniglio al forno Lenticchie stufate Marmellata di mele Frutta di stagione
GIOVEDI' 5	VENERDI' 6	SABATO 7
Pipe rigate all'amatriciana Cordon bleu Broccoli gratinati Mele cotte Frutta di stagione	Gemelli con oio e sardea Baccalà alla vicentina con polenta Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione	Zuppa di legumi Fesa di tacchino arrosto Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione
LUNEDI' 9	MARTEDI' 10	MERCOLEDI' 11
Gemelli al radicchio Pollo arrosto Cavolini di Bruxelles gratinati Mele cotte Frutta di stagione	Riso integrale alla parmigiana Trancio di maiale con wurstell Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Gnocchi pomodoro e basilico Hamburger di tacchino Verdura cotta brasata Marmellata di mele Frutta di stagione
GIOVEDI' 12	VENERDI' 13	SABATO 14
Sedanini alla romana Spezzatino di pollo con polenta Broccoli all'olio Mele cotte Frutta di stagione	Pipe rigate al salmone affumicato Vitello di mare ai ferri Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone alla contadina Coniglio farcito Cipolline al forno Mele cotte Frutta di stagione
LUNEDI' 16	MARTEDI' 17	MERCOLEDI' 18
Mezze penne al pesto Coscia di vitello al forno con paprica Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione	Tortellini al ragù Pollo alla diavola Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione	Minestrone Spezzatino alla tirolese ocn polenta Carciofi trifolati Marmellata di mele Frutta di stagione

GIOVEDI' 19	VENERDI' 20	SABATO 21
Pasta integrale alla pizzaiola	Gnocchetti sardi al gorgonzola	Pasta e fagioli
Trancio di pollo e radicchio	Filetto di smeriglio alla marinara	Cosce di coniglio al forno
Funghi trifolati	Patate crocchette	Cavolini di Bruxelles all'olio
Mele cotte	Mele cotte	Mele cotte
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUNEDI' 23	MARTEDI' 24	MERCOLEDI' 25
Tortellini in brodo	Pipe rigate alla boscaiola	Pasticcio con radicchio
Cotechino con polenta	Hamburger di tacchino	Cosce di pollo con aromi
Crauti con pancetta	Zucchine trifolate	Lenticchie stufate
Mele cotte	Mele cotte	Marmellata di mele
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDI' 26	VENERDI' 27	SABATO 28
Mezze penne al gorgonzola	Farfalle al tonno e olive	Minestrone
Goulash all'ungherese con polenta	Sogliole dorate	Trancio di maiale con peperoni
Cavolfiori all'olio	Patate prezzemolate	Cipolline al forno
Mele cotte	Mele cotte	Marmellata di mele
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUNEDI' 30	MARTEDI' 31	
Mezze penne all'amatriciana	Riso integrale con funghi e brie	
Omelette fontina radicchio	Fesa di tacchino al forno	
Spinaci al burro	Lenticchie stufate	
Mele cotte	Mele cotte	
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 Stracchino	Purè
Pasta al pomodoro	LUN-MAR-GIOV a scelta della cucina	Insalata cruda
	Affettato: a scelta cucina	Mele cotte
Pasta all' olio	Macinato del secondo piatto del giorno	Frutta di stagione
	Polpettine	

Il menù è sempre compreso di PANE.

