

MENU' DI LUGLIO 2026

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' 1 |
|---|--|---|
| | | Celentani salsa alla barese Spezzatino pollo e peperoni Pomodorini grigliati Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 2 | VENERDI' 3 | SABATO 4 |
| Pipe rigate alla pizzaiola Frittata con cipolla e zucchine Carote al burro Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchetti sardi gamberetti e zucchine Filetto persico alla genovese Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione | Pasta e fagioli Sovracosce di pollo e verdure Peperonata Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 6 | MARTEDI' 7 | MERCOLEDI' 8 |
| Pasta integrale pomodoro e ricotta Cosce di coniglio al forno Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione | Pasticcio Hamburger di pollo Fagioli bianchi insalata Mele cotte Frutta di stagione | Gemelli pomodoro e melanzane Fesa di tacchino al pepe rosa Cipolline al forno Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 9 | VENERDI' 10 | SABATO 11 |
| Mezze penne al gorgonzola Cotoletta alla pizzaiola Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione | Pipe rigate ai gamberetti Filetto di platessa alla mediterranea Patate prezzemolate Mele cotte Frutta di stagione | Minestrone Trancio di vitello burro e salvia Peperonata Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 13 | MARTEDI' 14 | MERCOLEDI' 15 |
| Mezze penne al pesto Omelette gorgonzola e asparagi Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione | Riso integrale alla parmigiana Spezzatino di pollo e peperoni Carciofi trifolati Mele cotte Frutta di stagione | Gnocchetti sardi alla romana Frittata di cipolle con zucchine Fagiolini saltati Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 16 | VENERDI' 17 | SABATO 18 |
| Sedanini alle zucchine Hamburger di pollo Patate crocchette Mele cotte Frutta di stagione | Celentani alla barese Merluzzo al forno Finocchi alla pizzaiola Mele cotte Frutta di stagione | Crema di verdura Bistecca di tacchino ai ferri Fagioli bianchi insalata Mele cotte Frutta di stagione |

| LUNEDI' 20 | MARTEDI' 21 | MERCOLEDI' 22 |
|--|--|--|
| Tortellini al ragù Cotoletta alla pizzaiola Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione | Gemelli al pesto Hamburger di tacchino Carote al burro Mele cotte Frutta di stagione | Risotto brie e zucchine Cosce di coniglio al forno Patate aromatiche Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 23 | VENERDI' 24 | SABATO 25 |
| Pasta integrale pomodoro e melanzane Spezzatino di pollo e peperoni Pomodori gratinati Mele cotte Frutta di stagione | Gemelli tonno e olive Vitello di mare ai ferri Zucchine trifolate Mele cotte Frutta di stagione | Zuppa di cereali e legumi Fesa di tacchino arrosto Spinaci al burro Mele cotte Frutta di stagione |
| LUNEDI' 27 | MARTEDI' 28 | MERCOLEDI' 29 |
| Gemelli al gorgonzola Omelette emmental e carciofi Piselli in umido Mele cotte Frutta di stagione | Riso integrale alla milanese Trancio di vitello burro e salvia Fagiolini saltati Mele cotte Frutta di stagione | Pasticcio Fesa di tacchino al forno Verdura cotta brasata Marmellata di mele Frutta di stagione |
| GIOVEDI' 30 | VENERDI' 31 | |
| Farfalle alla romana Spezzatino di pollo e peperoni Cavolfiori all' olio Mele cotte Frutta di stagione | Pipe rigate al salmone affumicato Sogliole dorate Zucchine trifolate Mele cotte 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.