

## MENU' INVERNALE 2019/20 Fond. Martinelli

### 1° SETTIMANA

	Pranzo		Cena	
L U N E D I	PASTA AL BURRO E SALVIA SPEZZATINO CON PISELLI PURE' E CAROTE	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRONE FRITTATA CON CIPOLLE PROSCIUTTO COTTO ERBETTE AL FORMAGGIO	FRUTTA COTTA E YOGURT
M A R T E D I	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SALSICCIA CON PATATE CAVOLFIORI E FAGIOLINI	FRUTTA DI STAGIONE	PANCOTTO E FORMAGGINO PLATESSA AL FORNO GORGONZOLA PATATE E FAGIOLINI	FRUTTA COTTA E YOGURT
M E R C O L E D I	PASTA AL PESTO INVOLTINI DI TACCHINO ZUCCHINE TRIFOLATE	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA D'ORZO VERDURE RIPIENE COPPA FINOCCHI GRATINATI	PRUGNE COTTE
G I O V E D I	GNOCCHI ALLA SORRENTINA SCALOPPE AL LIMONE TRIS DI VERDURE	FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLINI IN BRODO TORTA SALATA BRESAOLA ZUCCHINE AL FORNO PREZZEMOLATE	PERE AL CIOCCOLATO
V E N E R D I	RISOTTO AL RADICCHIO COTOLETTE DI PESCE PATATE LESSE ED ERBETTE	FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA CON CROSTINI POLPETTINE AL SUGO TALEGGIO CAROTE PREZZEMOLATE	FRUTTA COTTA E YOGURT
S A B A T O	PASTA AL RAGU' MANZO ALL'OLIO E POLENTA PURE' E VERDURA COTTA	FRUTTA DI STAGIONE	RISO IN BRODO E PATATE FORMAGGI MISTI CRUDO E GRANA SPINACI AL BURRO	PESCHE SCIROPATE
D O M E N I C A	LASAGNE ARROSTO DI VITELLO PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	MACEDONIA	PASSATO CON PASTA PORCHETTA PANCETTA E RICOTTA FAGIOLINI AL FORMAGGIO	FRUTTA COTTA E YOGURT

## MENU' INVERNALE 2019/20 Fond. Martinelli

### 2° SETTIMANA

	Pranzo		Cena	
<b>L U N E D I</b>	PASTA AL TONNO SCALOPPA VALDOSTANA PISELLI E PANCETTA	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRONE PIZZA AL PROSCIUTTO PRIMO SALE TRIS DI VERDURE	BUDINO E FRUTTA COTTA
<b>M A R T E D I</b>	RISOTTO ALLA ZUCCA BRASATO CON POLENTA CAROTE PREZZEMOLATE	FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE INVOLTIN DI TACCHINO GORGONZOLA BROCCOLI GRATINATI	FRUTTA COTTA E YOGURT
<b>M E R C O L E D I</b>	PASTA AL BURRO E SALVIA OMLETTE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO FAGIOLINI AL VAPORE	FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI TORTA SALATA FORMAGGI MISTI ERBETTE AL FORMAGGIO	FRUTTA COTTA E YOGURT
<b>G I O V E D I</b>	GNOCCHI AL RAGU' SVIZZERE IN UMIDO TRIS DI VERDURE	FRUTTA DI STAGIONE	NIDO DI FIDELINI AL BURRO SFORMATO DI VERDURA COPPA FINOCCHI E ZUCCA	PERE AL CIOCCOLATO
<b>V E N E R D I</b>	RISOTTO AI FUNGHI PLATESSA IMPANATA PISELLI AL POMODORO E CAROTE	FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA CON CROSTINI FRITTATA CON ZUCCHINE PATATE PREZZEMOLATE	FRUTTA COTTA E YOGURT
<b>S A B A T O</b>	PASTA PISELLI E PROSCIUTTO BOLLITO MISTO IN SALSA VERDE CAVOLFIORI ED ERBETTE	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI RISO POLPETTE DI RICOTTA PROSCIUTTO CRUDO FAGIOLINI	PRUGNE COTTE
<b>D O M E N I C A</b>	TRIPPA TACCHINO ARROSTO ALLA PANNA PATATE IN CROSTA	TORTA	PASSATO CON PASTA INVOLTINI DI PROSCIUTTO FORMAGGIO CAROTE PREZZEMOLATE	FRUTTA COTTA E YOGURT



## MENU' INVERNALE 2019/20 Fond. Martinelli

### 3° SETTIMANA

	Pranzo		Cena	
L U N E D I	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MANZO E PISELLI ZUCCHINE TRIFOLATE	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRONE FRITTATA CON VERDURE GORGONZOLA PATATE E FAGIOLINI	BUDINO E FRUTTA
M A R T E D I	RISOTTO E SALSICCIA COTOLETTA DI POLLO LENTICCHIE IN UMIDO	FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI PLATESSA AL FORNO PROSCIUTTO CRUDO CAROTE E CHAMPIGNON	FRUTTA COTTA E YOGURT
M E R C O L E D I	PASTA AL SALMONE LONZA AL LATTE SPINACI AL BURRO	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA D'ORZO ZUCCHINE RIPIENE CAPRINO PATATE E PISELLI	FRUTTA COTTA E YOGURT
G I O V E D I	GNOCCHI AL GORGONZOLA ARROSTO DI VITELLO PATATE ARROSTO AL ROSMARINO	FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIOLINI IN BRODO INVOLTINI DI TACCHINO RIPIENI FAGIOLI CANELLINI ED ERBETTE	PERE AL CIOCCOLATO
V E N E R D I	PENNETTE AI FUNGHI MERLUZZO IN GUAZZETTO TRIS DI VERDURE AL BURRO	FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA CON CROSTINI UOVA SODE E TONNO FINOCCHI GRATINATI	FRUTTA COTTA E YOGURT
S A B A T O	RISOTTO AL VINO ROSSO BOLLITO MISTO E INSALATA CAPRICCIOSA PISELLI CON PANCETTA	FRUTTA DI STAGIONE	RISO IN BRODO CON PORRI TORTA SALATA FORMAGGI MISTI ZUCCHINE TRIFOLATE	PRUGNE COTTE
D O M E N I C A	RAVIOLINI DI MAGRO AL BURRO CONIGLIO ALLA CACCIATORA E POLENTA FINOCCHI GRATINATI	MACEDONIA	PASSATO DI VERDURE VALDOSTANA TALEGGIO SPINACI E CHAMPIGNON	PESCHE SCIROPATE



## MENU' INVERNALE 2019/20 Fond. Martinelli

### 4° SETTIMANA

	Pranzo		Cena	
L U N E D I	PASTA AL POMODORO BASILICO BOCCONCINI CON FUNGHI FINOCCHI AL FORMAGGIO	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRONE FRITTATA AL FORMAGGIO PROSCIUTTO COTTO CAROTE E SPINACI	BUDINO E FRUTTA COTTA
M A R T E D I	RISOTTO GORGONZOLA E PERE POLPETTONE ZUCCHINE TRIFOLATE	FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI PLATESSA GRATINATA PATATE E FAGIOLINI	FRUTTA COTTA E YOGURT
M E R C O L E D I	GNOCCHI ALLA ROMANA COTECHINO FAGIOLI CANELLINI IN UMIDO	FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA D'ORZO CROCCHETTE DI VERDURE EDAMER VERZE IN UMIDO	FRUTTA COTTA E YOGURT
G I O V E D I	PASTA POMODORO CAPPERI E OLIVE COTOLETTA DI POLLO CAROTE PREZZEMOLATE	FRUTTA DI STAGIONE	CAPELLI D'ANGELO IN BRODO SFORMATO DI FUNGHI COPPA CAROTE E PISELLI	PERE AL CIOCCOLATO
V E N E R D I	RISOTTO AI FORMAGGI POLPETTA DI PESCE COSTE E ZUCCA	FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA CON CROSTINI PORTAFOGLIO DI PROSCIUTTO TALEGGIO CAVOLFIORI ED ERBETTE	FRUTTA COTTA E YOGURT
S A B A T O	PASTA AL RAGU' BOLLITO MISTO E INSALATA RUSSA PATATE E FAGIOLINI	FRUTTA DI STAGIONE	RISO IN BRODO CON VERZA PORCHETTA BRESAOLA E CAPRINO FINOCCHI E ZUCCA	FRUTTA COTTA E YOGURT
D O M E N I C A	PIZZOCCHERI BRASATO CON POLENTA CAVOLFIORI AL VAPORE	TORTA	PASSATO DI VERDURE VERDURE RIPIENE GRANA ZUCCHINE E CIPOLLE	PRUGNE COTTE