

FONDAZIONE CARCANO GRASSI - CORMANO
MENU' ESTIVO 2017/2018

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Risotto alla milanese Mozzarella BIO Insalata mista Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro e basilico Rollé di frittata Bieta / erbe all'olio Frutta Pane	Pasta agli aromi Tacchino al forno (<i>Medie</i> : Spiedini) Insalata verde Frutta Pane	Lasagnette alla genovese (<i>Materne</i> : ½ porzione Prosciutto cotto) Carote baby all'olio e piselli Gelato Pane	Insalata di riso Trancio di nasello al limone Pomodori Frutta Pane
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e olive Tonno Insalata verde e rossa Frutta Pane	Riso all'inglese Arrosto di vitello Finocchi al forno Frutta Pane	Passato di verdura con pasta e ceci Formaggio fresco spalmabile Patate al prezzemolo Frutta Pane	Pasta al pesto Tarky affettato freddo Pomodori Frutta Pane	Risotto alle verdure Merluzzo con olive e pomodorini Insalata verde Frutta Pane
3° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pomodoro Bresaola e Grana Padano Insalata di carote Frutta Pane	Pasta pasticciata Lonza al forno ½ porzione Tris di verdure Frutta Pane	Pizza Insalata Budino Frutta Pane	Riso freddo con verdure e piselli Rollé di frittata Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio e grana Platessa dorata Insalata e mais Frutta Pane
4° SETTIMANA	Ravioli di magro al burro e salvia Primosale o formaggio DOP Fagiolini all'olio Frutta Pane	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Insalata verde Frutta Pane	Minestra di pasta alle lenticchie Prosciutto crudo di Parma e melone Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Cotoletta di suino Insalata di carote Frutta Pane	Pasta al pomodoro e melanzane Merluzzo gratinato Zucchine all'olio extravergine Frutta Pane