

Settimana 47 dal 17.11. – 23.11.2025										
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica				
Crema di cannellini	Minestra di ceci	Consommé all'uovo	Crema di patate	Minestra Grigionese	Crema di verdura	Tortellini in brodo				
Sminuzzato di pollo	Filetto di passera	Lasagna di pasta con	Sminuzzato di manzo	Merluzzo impanato	Polenta Taragna con	Bocconcini di vitello				
Corona di riso alle	Semolino	melanzane	Risotto allo zafferano	Patate crocchette	Gorgonzola	Patate gratinate				
verdurine	Zucchine al vapore	prosciutto e fontina	Carote a fette	Finocchi gratinati	Julienne di verdura	Cavolfiore alle erbe				
Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione				
Trancio al mango	Panna cotta	Mousse ciocc. bianco	Rotolo al limone	Scodellino di gelato	Meringa con panna	Torta di pane				
<mark>Diab.</mark> Mela al limone	<mark>Diab.</mark> Kiwi tagliato	Diab. Ananas tagliato	<mark>Diab.</mark> Budino vaniglia	<mark>Diab.</mark> Gelato light	<mark>Diab.</mark> Banana limone	<mark>Diab.</mark> Mandarino				
Settimana 48 dal 24.11 – 30.11.2025										
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica				
Crema di porri	Minestra di lenticchie	Consommé Julienne	Crema di spinaci	Minestra di avena	Crema di zucchine	Fagottini in brodo				
Tagliatelle paglia	Filetto di sogliola	Gnocchetti di patate	Bollito misto di carne	Piccata di Pangasio	Casarecce al ragù di	Bocconcini di coniglio				
e fieno al ragù	Risotto parmigiana	al ragù di verdure	Salsa verde	Semolino	lenticchie e scaglie	Patate Rosmarino				
di manzo e verdure	Porri verdi stufati	e ricotta	Patate e verze	Broccoletti al vapore	di parmigiano	Finocchi al vapore				
Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione				
Mousse cioccolato	Bignè alla crema	Creme-Caramel	Cake Tirolese	Scodellino di gelato	Mousse al limone	Torta della nonna				
<mark>Diab.</mark> Arancia	Diab. Budino caramel	<mark>Diab.</mark> Kiwi tagliato	Diab. Ananas tagliato	<mark>Diab.</mark> Gelato light	<mark>Diab.</mark> Mandarino	<mark>Diab.</mark> Grappolo d'uva				

## **BUON APPETITO!**

I menù diabetici sono serviti con una diminuzione di carboidrati e con il dessert differente.
I menù sono stati revisionati dalla <u>Dietista</u> Bsc Lara Quarleri e sono stati formulati seguendo le indicazioni della Società Svizzera di Nutrizione e della nuova piramide alimentare svizzera. <u>Contatti</u>: dietistalaraquarleri@gmail.com

Provenienza carni: Manzo CH/EU, Vitello CH/EU, Salumeria CH/EU, Maiale CH/EU
Polleria CH/EU/BRA, Tacchino CH/EU/HU, Coniglio CH/EU/HU

Provenienza pesce: MSC/VN/IS/N/NL

Provenienza pane: CH



Settimana 49 dal 01.12 – 07.12.2025										
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica				
Crema di carciofi	Crema di peperoni	Consommé di verdure	Crema di piselli	Zuppa di granoturco	Crema di cavolfiore	Tortellini in brodo				
Lombata di maiale	Filetto di merluzzo	Pizzoccheri della	Bianchetto di vitello	Trancio di salmone	Crespelle alla ricotta	Brasato di manzo				
Tagliatelle al burro	Risotto agli spinaci	Valtellina	Corona di riso	Patate lionesi	e zucchine	Polenta Bramata				
Broccoletti al vapore	Carote al vapore		alle verdurine	Cavolfiori gratinati	Gratinate al Bitto	Miscuglio Romanesco				
Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione				
Mousse Caotina	Trancio al lampone	Budino al cioccolato	Cannolo al cocco	Scodellino di gelato	Mousse caffè	Foresta nera				
<mark>Diab.</mark> Prugne susine	Diab. Arancia Tarocco	<mark>Diab.</mark> Budino ciocco	<mark>Diab.</mark> Mandarino	<mark>Diab.</mark> Gelato light	<mark>Diab.</mark> Banana limone	<mark>Diab</mark> . Macedonia				
Settimana 50 dal 08.12. – 14.12.2025										
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica				
Crema di borlotti	Minestrone di verdure	Consommé Stracciatella	Crema di sedano rapa	Zuppa di semolino	Crema di carote	Fagottini in brodo				
Scaloppa di pollo	Filetto di nasello	Tortiglioni ai carciofi	Polpettone di manzo	Merlano in pastella	Fettina di tacchino	Arrosto di maiale al				
Patate al forno	Risotto al radicchio	con pomodoro	Taglierini al burro	Patate schiacciate	Riso creola	merlot, patate saltate				
Spinaci alla crema	Broccoletti	concassè e Gruyère	Carote glassate	Piselli in umido	Peperonata alle olive	Romanesco al vapore				
Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione				
Tartelletta cioccolato	Sfogliatina di mele	Crema catalana	Trancio al mango	Scodellino di gelato	Mousse Ovomaltine	Tiramisù				
<mark>Diab.</mark> Ananas	Diab. Budino vaniglia	<mark>Diab.</mark> Mandarino	<mark>Diab.</mark> Kiwi tagliati	<mark>Diab.</mark> Prugne susine	<mark>Diab.</mark> Cachi	<mark>Diab.</mark> Banana limone				

## **BUON APPETITO!**

I menù diabetici sono serviti con una diminuzione di carboidrati e con il dessert differente.
I menù sono stati revisionati dalla <u>Dietista</u> Bsc Lara Quarleri e sono stati formulati seguendo le indicazioni della Società Svizzera di Nutrizione e della nuova piramide alimentare svizzera. <u>Contatti</u>: dietistalaraquarleri@gmail.com

Provenienza carni: Manzo CH/EU, Vitello CH/EU, Salumeria CH/EU, Maiale CH/EU
Polleria CH/EU/BRA, Tacchino CH/EU/HU, Coniglio CH/EU/HU

Provenienza pesce: MSC/VN/IS/N/NL

Provenienza pane: CH