

Menù estivo (maggio, giugno, settembre, ottobre)

“Il miglior condimento di ogni cibo è l’appetito” *Virgilio Sapere*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta al pomodoro fresco	Pasta al pesto di noci	Riso freddo	Passato di legumi con crostini t. a.	Spaghetti aglio e olio
	Carpaccio di arrosto di tacchino	Polpette al pomodoro	Vitello tonnato	Salsiccia di pollo	Sogliola o tranci di merluzzo al limone
	Mix di ortaggi al vapore	Pomodori e mais	Insalata di finocchi	Patate al forno	Torta rustica di verdure
	Succo di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato
Seconda settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta con pomodori pachino	Riso e zafferano	Tortellini pomodoro e basilico	Pinsa romana	Pasta fredda
	Uovo strapazzato	Insalata di pollo	Fettina di vitello	Prosciutto e formaggio	Bastoncini di merluzzo
	Insalata verde	Zucchine trifolate	Pomodori e mais	Patatine fritte (al forno)	Insalata di fagioli
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione	Succo di frutta
Terza settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucca e carote con crostini t. a.	Ravioli con olio crudo e salvia	Riso freddo
	Polpettone	Carpaccio di arrosto di tacchino	Fettina di vitello a scaloppina con limone	Mozzarella e prosciutto	Tramezzini o nugghet di pollo
	Mix di ortaggi al vapore	Insalata di patate	Verdura di stagione	Torta rustica di spinaci	Insalata verde
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione	Succo di frutta
Quarta settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta pomodoro e basilico	Pinsa romana	Pasta fredda	Gnocchetti sardi con pesto di noci	Tortellini Pomodoro e basilico
	Frittata	Prosciutto e formaggio	Scaloppine di pollo al limone	Bastoncini di merluzzo	Tonno e formaggio
	Pomodori e mais	Carote julienne	Zucchine trifolate	Insalata ricca	Insalata di fagioli
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione	Gelato

- T. a. = temperatura ambiente
- In caso di necessità, la cucina si riserva di modificare la presente tabella dietetica. Se e quando ciò dovesse accadere, sarete informati dalla direzione tramite i canali che conoscete.

Istituto Sacro Cuore, Roma – Il Gestore

Aprile 2024