

## Menù tipo 1

### PRANZO

#### BUFFET

##### Primi:

- SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA
- SPAGHETTI AL RAGU'
- BAVETTE CON PESTO ALLA GENOVESE
- PASSATO DI ZUCCHINI E PREZZEMOLO
- YOGURT

##### Secondi:

- FILETTO DI TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA
- GIRELLO DI MANZO IN SALSA VERDE
- CORDON BLEU
- ROASTBEEF ALL'INGLESE

#### DESSERT

### CENA

#### BUFFET

##### Primi:

- CRESPELLE PRIMAVERA
- TAGLIATELLE ALL'ANATRA
- PENNE ALL'AMATRICIANA
- PASTINA IN BRODO
- CENTRIFUGA DI MELONE, MELE E ARANCIA

##### Secondi:

- FILETTO DI SCORFANO ALLA MEDITERRANEA
- SALSICCIA CON POLENTA E FORMAGGIO FUSO
- INSALATA DI POLLO
- STRACCETTI DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

#### DESSERT

## Menù tipo lun 1

### PRANZO

#### BUFFET

##### Primi:

- CANNELLONI ALLA NIZZARDA
- PAGLIA E FIENO CON COZZE E ZUCCHINE
- MACCHERONI AL POMODORO
- CREMA PARMANTIER
- CENTRIFUGA DI CAROTE ANANAS E ZENZERO

##### Secondi:

- POLLO AI FERRI
- SCALOPPE ALLA PIZZAIOLA
- GAMBERI DI LAGUNA FRITTI
- FILETTO DI MAIALE IN AGRODOLCE

#### DESSERT

### CENA

#### BUFFET

##### Primi:

- RISOTTO CON PORRI E ZUCCHINE
- SPAGHETTI CON LE SARDE
- SPAGHETTI AL RAGU'
- GNOCCHETTI SARDI CON FUNGHI E SPECK
- MINISTRONE DI VERDURA
- YOGURT

##### Secondi:

- POLLO FRITTO
- FILETTO DI GALLINELLA DI MARE ALLE VERDURE
- OMELETTE AL FORMAGGIO
- BOCCONCINI DI VITELLO CON PATATE

#### DESSERT

Menù tipo mart 1

## PRANZO

### BUFFET

Primi:

- SFOGLIATINE CON RUCOLA RICOTTA E SALMONE
- TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA
- PENNE ALLA GIUDEA (CARCIOFI E PANCETTA)
- CREMA DI POMODORO
- YOGURT

Secondi:

- BRANZINO ALLA BRACE
- COSTICINE DI MAIALE AL ROSMARINO
- SVIZZERA DI CARNE CON FONTINA
- VITELLO TONNATO

### DESSERT

## CENA

### BUFFET

Primi:

- GNOCCHI ALLA ROMANA
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA
- FARFALLE CON SPECK E GORGONZOLA
- CREMA DI CAROTE
- CENTRIFUGA DI MELONE, MELE E ARANCIA

Secondi:

- FILETTO DI MERLUZZO DORATO
- FARAONA AGLI AROMI
- SCALOPPINA SORRENTINA
- FORMAGGI MISTI AL PIATTO

### DESSERT