

Centro Diurno, Via Bertaro Lambertenghi 1, 6900 Lugano  
091 910 20 21 / [info@generazionepiu.ch](mailto:info@generazionepiu.ch) / [www.generazionepiu.ch](http://www.generazionepiu.ch)

# MENU

Iscrizioni al pranzo entro le ore 12 del giorno precedente.

Per la giornata di lunedì l'iscrizione va fatta entro le ore 12.00 del venerdì precedente,  
Costo: menu 12 franchi, bibite escluse

Orario: il pranzo viene servito alle 12.00

Giorno	dal 8 al 13 ottobre 2018	Giorno	dal 15 al 20 ottobre 2018
<b>Lunedì</b> <b>8</b> <b>ottobre</b>	Crema di carote Petto di pollo al pomodoro Polenta Genato alla frutta	<b>Lunedì</b> <b>15</b> <b>ottobre</b>	Insalata mista Salmi di capriolo Spätzli Cake al limone
<b>Martedì</b> <b>9</b> <b>ottobre</b>	Insalata mista con uovo sodo Penne integrali al pomodoro e olive taggiasche Mousse stracciatella	<b>Martedì</b> <b>16</b> <b>ottobre</b>	Minestrone alla ticinese Petto di tacchino impanato Patate al rosmarino Gelato misto
<b>Mercoledì</b> <b>10</b> <b>ottobre</b>	Pastina in brodo Bratwurst Patate saltate Cavolo rosso brasato Uva	<b>Mercoledì</b> <b>17</b> <b>ottobre</b>	Prosciutto cotto Risotto alla zucca Banana
<b>Giovedì</b> <b>11</b> <b>ottobre</b>	Pomodoro alla provenzale Spaghetti alla carbonara Ananas fresco	<b>Giovedì</b> <b>18</b> <b>ottobre</b>	Insalata verde e barbabietole Pipe al tonno Mousse al cioccolato nero
<b>Venerdì</b> <b>12</b> <b>ottobre</b>	Cous cous ai piselli e fagiolini Filetto di cernia alla mediterranea Rösti di patate e zucca Crème caramel	<b>Venerdì</b> <b>19</b> <b>ottobre</b>	Minestra di lenticchie rosse Filetto di passera dorato Coste al vapore Pera
<b>*Sabato</b> <b>13</b> <b>ottobre</b>	Insalata Ravioli di magro con salsa alla zucca e spinaci Giardiniera di verdure Formaggio fresco marinato Composta di prugne	<b>*Sabato</b> <b>20</b> <b>ottobre</b>	Insalata Pasta integrale al ragù di leguminose Formaggino fresco di mucca Taccole al vapore Composta di frutta

\*Il sabato il pranzo (fr. 11.50, bibite escluse) viene consumato presso  
il Centro diurno La Sosta in Via G. Guisan 21 a Massagno, telefono 091 797 43 89

#### Provenienza carni

maiale: Svizzera / vitello: Svizzera / pollame: Svizzera-Italia  
manzo: Svizzera-Argentina / salumi: Svizzera-Italia

Coloro che hanno allergie o intolleranze sono pregati di segnalarlo al momento  
dell'iscrizione al pasto. Chi non mangia carne o pesce può chiedere delle alternative.  
I menu potrebbero essere soggetti a dei cambiamenti.

**Per le iscrizioni ai pasti rivolgersi ai responsabili del bar**