

menù invernale - pranzo – 1^ settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Gnocchi* ai formaggi	Risotto alla *zucca	Pasta al ragù di *verdure	Lasagne* al ragù
	Arrosto di maiale al latte	Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Salamella al pomodoro con polenta	Polpettone di carne al forno	Rotolo di frittata	Cotoletta di pollo* al forno	Arrosto di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* al latte	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino
	Erbazzone*	Mortadella	Porchetta	Mortadella	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago Prosciutto cotto	Taleggio Prosciutto cotto	Provolone Prosciutto cotto	Brie Prosciutto cotto	Emmental Prosciutto cotto	Quadro Valle Prosciutto cotto	Crescenza Prosciutto cotto
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cappuccio all'olio	Broccoli* all'olio
Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 07/10/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

menù invernale - pranzo – 2^settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Gnocchi* al pomodoro	Risotto ai *funghi	Pasta al pomodoro	Lasagne* al ragù
	Spezzatino di bovino al forno Contorno mediterraneo* al forno	Cotoletta di pesce* al forno Finocchi* all'olio	Brasato di bovino con polenta Spinaci* al latte	Pollo al forno Cipolline* in agrodolce	Frittata alle *verdure Cavolfiori* all'olio	Polpette di verdure e formaggio Peperonata*	Bollito misto di bovino Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Semolino Erbazzone*	Passato di verdura* Mortadella	Semolino Porchetta	Passato di verdura* Mortadella	Semolino Pizza margherita	Passato di verdura* Salame	Semolino Gorgonzola e polenta
	Asiago Prosciutto cotto	Taleggio Prosciutto cotto	Provolone Prosciutto cotto	Brie Prosciutto cotto	Emmental Prosciutto cotto	Quadro Valle Prosciutto cotto	Crescenza Prosciutto cotto
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cappuccio all'olio	Broccoli* all'olio
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 07/10/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

menù invernale - pranzo – 3^a settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Tortellini in brodo	Gnocchi verdi* al burro e salvia	Risotto allo zafferano e salsiccia	Pasta al ragù di *verdure	Tagliatelle al ragù
	Cotechino con lenticchie	Bastoncini di pesce* al forno	Pollo in umido con polenta	Arrostato di maiale al forno	Tonno e fagioli	Polpette di bovino* al pomodoro	Polpettone di carne al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* al latte	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino
	Erbazzone*	Mortadella	Porchetta	Mortadella	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cappuccio all'olio	Broccoli* all'olio
Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 07/10/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale - pranzo – 4^a settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pomodoro	Lasagne* al ragù
	Fettina di pollo ai *funghi	Cotoletta di pesce* al forno	Brasato di bovino al vino rosso con polenta	Arrosto di tacchino al forno	Frittata alle *verdure	Involto di prosciutto cotto e formaggio	Arrosto di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* al latte	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino	Passato di verdura*	Semolino
	Erbazzone*	Mortadella	Porchetta	Mortadella	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cappuccio all'olio	Broccoli* all'olio
Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 07/10/2021 - Validato da: Servizio Dietetico di Area