



## menù estivo – 1° settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	<i>Pasta al pesto</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Insalata di riso</i>	<i>Gnocchi* ai formaggi</i>	<i>Risotto alla crema di *asparagi</i>	<i>Pasta al ragù di *verdure</i>	<i>Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia</i>
	<i>Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata</i>	<i>Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi</i>	<i>Polpette di pollo e tacchino* al forno</i>	<i>Tortino di melanzane e formaggio</i>	<i>Uova sode e *insalata russa con maionese</i>	<i>Cotoletta di pollo* al forno</i>	<i>Arrosti di bovino al forno</i>
	<i>Contorno mediterraneo* al forno</i>	<i>Fagiolini* al burro</i>	<i>Spinaci* gratinati</i>	<i>Cipolline* in agrodolce</i>	<i>Cavolfiori* all'olio</i>	<i>Zucchine* trifolate</i>	<i>Carciofi* e patate* al rosmarino</i>  <i>Dolce</i>
Cena	<i>Stracciatella</i>	<i>Crema di riso</i>	<i>Semolino</i>	<i>Minestrone di verdura* con pasta</i>	<i>Stracciatella</i>	<i>Passato di verdura* con orzo</i>	<i>Crema di *zucchine</i>
	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Fidelini olio e Grana</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Pastina in brodo</i>	<i>Pastina in brodo</i>
	<i>Mortadella</i>	<i>Torta salata* alle *verdure e formaggio</i>	<i>Coppa di maiale al forno</i>	<i>Bresaola</i>	<i>Pizza margherita</i>	<i>Salame</i>	<i>Prosciutto cotto tipo Praga e melone</i>
	<i>Asiago</i>	<i>Gorgonzola</i>	<i>Provolone</i>	<i>Brie</i>	<i>Emmental</i>	<i>Quadro Valle</i>	<i>Crescenza</i>
	<i>Carote* all'olio</i>	<i>Fagiolini* all'olio</i>	<i>Insalata di pomodori</i>	<i>Zucchine* al forno</i>	<i>Tris di verdure* all'olio</i>	<i>Biete coste* all'olio</i>	<i>Insalata di pomodori</i>

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.



## menù estivo – 2° settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Gnocchi alla romana* al forno	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di *verdure	Gnocchi verdi* al burro e salvia	Risotto alla crema di radicchio	Pasta al pesto e pomodoro	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate
	Pollo al forno	Cotoletta di pesce* al forno	Caprese	Sottofesa di bovino all'inglese con rucola e Grana Padano DOP	Frittata alle *verdure	Caprese	Spezzatino di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Patate* al forno	Spinaci* gratinati	Cipolline* in agrodolce	Carote* al burro	Peperonata*	Patate* al rosmarino  Dolce
Cena	Stracciatella	Semolino	Minestrone di verdura* con riso	Semolino	Passato di verdura* con pasta	Stracciatella	Crema di *carote con riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e Grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Pizza margherita	Porchetta	Involto di prosciutto cotto con *insalata russa	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Gorgonzola	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Insalata di pomodori

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.



## menù estivo – 3° settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Insalata di pasta	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Gnocchi* ai formaggi	Risotto alla crema di *asparagi	Pasta al ragù di *verdure	Tortelli di zucca* al burro e salvia
	Pollo in umido	Medaglioni di salmone* al limone	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Polpettone di carne al forno	Tonno e fagioli	Polpette di bovino* al forno	Arrosto di tacchino alla senape
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Carciofi* e patate* al rosmarino Dolce
Cena	Semolino	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Fidelini olio e Grana	Stracciatella
	Fidelini olio e Grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Torta salata* al prosciutto e formaggio	Bresaola	Coppa di maiale al forno	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Gorgonzola	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Insalata di pomodori

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.



## menù estivo – 4° settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Tagliatelle al ragù	Pasta al pomodoro	Tortellini di carne alla panna e prosciutto	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pesto e pomodoro	Lasagne*al ragù
	Caprese	Bastoncini di pesce* al forno	Sottofesa di bovino all'inglese con rucola e Grana Padano DOP	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Frittata alle *verdure	Sovra coscia di pollo al forno	Arrostito di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al rosmarino Dolce
Cena	Stracciatella	Semolino	Minestrone di verdura* con orzo	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Crema di *carote con riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e Grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Tortino di *verdure	Porchetta	Involto di prosciutto cotto con *insalata russa	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Taleggio	Gorgonzola	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Insalata di pomodori

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.