



menù invernale 2022/23 – 1^a settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate	Risotto alla *zucca	Pasta al ragù di *verdure	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
	Arrosti di maiale al latte	Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Brasato di bovino con polenta	Polpettone di carne al forno	Tortino di prosciutto e formaggio	Cotoletta di pollo* al forno	Cotechino
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* all'olio	Patate* al forno	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Purè
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Crema di riso	Semolino	Minestrone di verdura* con pasta	Semolino	Passato di verdura* con orzo	Crema di *zucca
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Torta salata* alle *verdure e formaggio	Mortadella	Porchetta	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Erbette* all'olio	Broccoli* all'olio
	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 12/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2022/23 – 2^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 verdi* al burro e salvia	Risotto ai formaggi	Raviolini in brodo	Lasagne* al ragù
	Polpette di pollo e tacchino* in umido	Medaglioni di salmone* al limone	Salamella al pomodoro con polenta	Sovra coscia di pollo al forno	Frittata alle *verdure	Trippa di bovino* con fagioli	Spezzatino di bovino al forno
	Carote* all'olio	Patate* prezzemolate	Spinaci* all'olio	Broccoli* gratinati	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Semolino	Minestrone di verdura* con riso	Semolino	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Crema di *zucca 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	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Involantino di prosciutto cotto con *insalata russa
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Finocchi* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Erbette* 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 12/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

menù invernale 2022/23 – 3^a settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Tortellini in brodo	Gnocchi* al pomodoro	Risotto allo zafferano e salsiccia	Pasta al ragù di *verdure	Crespelle ai funghi* gratinate
	Cotechino con lenticchie	Bastoncini di pesce* al forno	Pollo in umido con polenta	Arrosto 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* all'olio	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Carciofi* e patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Semolino	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Fidelini olio e grana	Crema di riso
	Fidelini olio e grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Torta salata* al prosciutto e formaggio	Mortadella	Porchetta	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Taleggio e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Erbette* 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 12/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2022/23 – 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 pesto e pomodoro	Tagliatelle al ragù
	Hamburger di bovino* al forno	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
	Piselli* e carote* all'olio	Patate* prezzemolate	Spinaci* all'olio	Insalata russa* all'olio	Fagioli all'uccelletto	Cavolfiori* all'olio	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Semolino	Minestrone di verdura* con orzo	Semolino	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Crema di *zucca con riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Tortino di *verdure	Mortadella	Porchetta	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Affettato di tacchino
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Fagiolini* all'olio	Carote* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Erbette* 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 12/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area