menù estivo 2023 – 1° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Insalata di riso	Gnocchi* ai formaggi	Risotto alla crema di *asparagi	Pasta al ragù di *verdure	Tortellini di carne* al burro e salvia
	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Involtino di prosciutto cotto e formaggio	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Cordon bleu* al forno	Caprese	Polpettone di carne* al forno
	Carote* all'olio	Fagiolini* al burro	Spinaci* gratinati	Insalata russa* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Zucchine* trifolate	Carciofi* e patate* al rosmarino
							Dolce
Cena	Stracciatella	Zuppa di *piselli con pasta	Crema di *broccoli	Minestrone di verdura* con pasta	Crema di *carote	Passato di verdura* con orzo	Crema di *zucchine
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e Grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Torta salata* alle *verdure e formaggio	Coppa di maiale al forno	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Gorgonzola	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Erbette* all'olio	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno	Fagioli cannellini prezzemolati	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Insalata di pomodori	Biete coste* all'olio

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.

FONDAZIONE BRUNO PARI di OSTIANO
DIR. MED. 1° LIV.
Quattrone Dr. Antonio
Cod. Fiscale QTTNTN[illegible]R18 H224Y

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, 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 ***27/03/2023****- Validato da:* ***Servizio Dietistico di Area***

menù estivo 2023 – 2° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro	Gnocchi alla romana* al forno	Pasta al ragù di *verdure	Gnocchi verdi* al pomodoro	Risotto alla crema di radicchio	Pasta al pesto e pomodoro	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate
	Pollo al forno	Bastoncini di pesce* al forno	Burger di verdure* al forno	Sottofesa di bovino all'inglese con rucola e Grana Padano DOP	Frittata alle *verdure	Cotoletta di pollo* al forno	Spezzatino di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Patate* al forno	Cavolfiori* all'olio	Cipolline* in agrodolce	Carote* al burro	Peperonata*	Verdure pastellate* al forno
							Dolce
Cena	Stracciatella	Crema di *piselli	Minestrone di verdura* con riso	Vellutata di *cavolfiori	Passato di verdura* con pasta	Insalata di riso	Crema di *carote
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Fidelini olio e Grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Affettato di tacchino	Porchetta	Prosciutto cotto con *insalata russa	Pizza margherita	Salame	Insalata di tonno e *verdure
	Gorgonzola	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Broccoli* all'olio	Insalata di pomodori	Spinaci* gratinati	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Cavolini di Bruxelles* all'olio

FONDAZIONE BRUNO PARI di OSTIANO
ONLUS
DIR. MED. I° LIV.
Quattrone Dr. Antonio
Codice Fiscale QTT NTN 58R18 H224Y
Cod. Reg. 19334

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 27/03/2023 Validato da: Servizio Dietistico di Area

menù estivo 2023 – 3° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Insalata di pasta	Pasta al pomodoro e *melanzane	Pasta al pesto	Crespelle alla ricotta e spinaci* gratinate	Risotto al gorgonzola	Pasta al pomodoro	Gnocchi* al ragù
	Pollo in umido	Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Polpettone di carne al forno	Insalata di tonno e *verdure	Polpette di bovino* al forno	Arrosto di tacchino alla senape
	Piselli* all'olio	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Fagiolini* all'olio	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al rosmarino
							Dolce
Cena	Minestra di cereali	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Fidelini olio e Grana	Crema di *zucchine	Fidelini olio e Grana
	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	Insalata di pomodori	Broccoli* all'olio	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Taccole* all'olio

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.

FONDAZIONE BRUNO PARI di OSTIANO
ONLUS
DIR. MED. I° LIV.
Quattrone Dr. Antonio
Codice Fiscale QTTNNT63R18 H224Y
Cod. Reg. 1

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 ***27/03/2023*** *- Validato da:* ***Servizio Dietistico di Anaa***

menù estivo 2023 – 4° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Tortellini di carne alla panna e prosciutto	Pasta al pomodoro	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pomodoro e tonno	Lasagne*al ragù
	Caprese	Cotoletta di pesce* al forno	Insalata di tacchino con *verdure e maionese	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Frittata al formaggio	Sovra coscia di pollo al forno	Arrosto di bovino al forno
	Contorno mediterraneo* al forno	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Piselli* al burro	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
							Dolce
Cena	Stracciatella	Riso e *piselli in brodo	Minestrone di verdura* con orzo	Insalata di pasta	Passato di verdura* con pasta	Semolino	Crema di *carote
	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	Involtino 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	Insalata di pomodori	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Zucchine* al forno	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'olio	Fagioli cannellini* prezzemolati

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.

FONDAZIONE BRUNO PARI di OSTIANO
ONLUS
DR. MEDICO LEGALE
Quattrone Dr. Antonio
Codice Fiscale QUT [illegible] H224Y
Cod. [illegible] 19224

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 **27/03/2023** - Validato da **Servizio Dietistico di Area**