



menù invernale 2024/25 – 1^a settimana

Fondazione “Bruno Pari”

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Raviolini in brodo	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate	Risotto ai formaggi	Pasta al ragù di *verdure	Tortelli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
	Polpette di bovino* al pomodoro	Merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Brasato di bovino con polenta	Salamella al forno	Tonno e fagioli	Cotoletta di pollo* al forno	Cotechino
	Insalata russa* al burro	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Patate* al forno	Cavolfiori* all'olio	Carote* prezzemolate	Purè
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Riso in brodo con prezzemolo	Crema di *cavolfiori con farro	Minestrone di verdura* con pasta	Zuppa di fagioli con pasta	Passato di verdura* con orzo	Crema di *carote
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Torta salata* alle *verdure e formaggio	Salame	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* al burro	Fagiolini* prezzemolati	Biete coste* all'agro	Zucchine* trifolate	Insalata russa* al burro	Erbette* gratinate	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 02/10/2024- Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2024/25 – 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 verdi* al pomodoro	Risotto ai *funghi	Raviolini in brodo	Lasagne* al ragù
	Polpette di pollo e tacchino* in umido Carote* all'olio	Pangasio* gratinato Patate* prezzemolate	Salamella in umido con *verdure Spinaci* gratinati	Sovra coscia di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati	Frittata alle *verdure Cavolfiori* all'olio	Bollito* misto con salsa verde Peperonata*	Spezzatino di bovino con *piselli Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Vellutata di *patate e *porri	Minestrone di verdura* con riso	Riso e verza in brodo	Passato di verdura* con pasta	Stracciatella	Crema di *zucca con riso
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Torta salata* al prosciutto cotto e formaggio	Affettato di tacchino	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Coppa di maiale al forno
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Finocchi* gratinati	Broccoli* all'olio	Biete coste* all'agro	Zucchine* trifolate	Insalata russa* al burro	Piselli* al burro	Erbette* gratinate
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 02/10/2024- Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2024/25 – 3^a settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Tortellini in brodo	Chicche* 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	Polpette di bovino* al pomodoro	Tortino di *patate con prosciutto cotto e ricotta	Lingua di bovino* salmistrata con salsa verde	Polpettone di carne al forno
	Carote* all'olio	Finocchi* all'olio	Spinaci* all'olio	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Crema di *patate	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Vellutata di *broccoli	Fidelini olio e grana	Riso e *piselli
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Torta salata* alla ricotta e *spinaci	Salame	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Taleggio e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Taccole* all'olio	Fagiolini* all'olio	Fagioli cannellini in umido	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 02/10/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2024/25 – 4^a settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Crespelle alla ricotta e spinaci* gratinate	Pastina in brodo	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pesto e pomodoro	Ravioli di carne al ragù di carne
	Involtilini di pollo* al forno Piselli* e carote* all'olio	Filetto di pangasio* gratinato Patate* prezzemolate	Spezzatino di pollo con *verdure Spinaci* all'olio	Arrosti di tacchino al forno Insalata russa* all'olio	Frittata alle *verdure Fagioli all'uccelletto	Cosce di pollo al forno Cavolfiori* all'olio	Arrosti di bovino al forno Verdure pastellate*
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Vellutata di ceci Pastina in brodo	Minestra di lenticchie con pasta Pastina in brodo	Minestrone di verdura* con orzo Pastina in brodo	Crema di *cavolfiori Pastina in brodo	Passato di verdura* con pasta Pastina in brodo	Stracciatella Pastina in brodo	Crema di *zucca con riso Pastina in brodo
	Mortadella	Affettato di tacchino	Torta salata* al prosciutto cotto e formaggio	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Coppa di maiale al forno
	Asiago Fagiolini* all'olio	Taleggio Carote* all'olio	Provolone Zucca* al forno	Brie Zucchine* al forno	Emmental Cavolini di Bruxelles* all'olio	Quadro Valle Erbette* all'olio	Crescenza 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 02/10/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area