



/menù estivo 2025- 1° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Insalata di riso	Chicche di patate alla crema di gorgonzola	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	Involantino di prosciutto cotto e ricotta	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Sgombro all'olio	Caprese	Polpettone di carne* al forno
	Carote* prezzemolate	Fagiolini* al burro	Spinaci* gratinati	Insalata russa* con maionese	Cavolfiori* all'olio	Zucchine* trifolate	Patate* al rosmarino Dolce
Cena	Stracciatella	Zuppa di *piselli con pasta	Crema di *patate e rosmarino	Minestrone di verdura* con pasta	Crema di *carote	Passato di verdura* con orzo	Crema di *zucchine
	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	Coppa di maiale al forno	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Gorgonzola	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Erbette* al burro	Insalata di pomodori	Zucchine* al forno	Fagioli cannellini prezzemolati	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Insalata di pomodori	Biete coste* all'agro

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 30/04/2025. Validato da Servizio Dietistico di Area





/menù estivo 2025 – 2° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alla crema di ceci e rucola	Gnocchi alla romana* al forno	Pasta al ragù di *verdure Sottofesa di bovino all'inglese con rucola e Grana Padano DOP	Gnocchi verdi* al pomodoro	Risotto alla crema di gorgonzola	Pasta al pesto e pomodoro	Crespelle ai funghi* gratinate
	Pollo al forno	Pangasio* gratinato		Involentino di pollo* al forno	Uova sode	Cotoletta di pollo* al forno	Spezzatino di pollo con *piselli
	Carote* e piselli* al burro	Patate* all'olio e aceto	Cavolfiori* all'olio	Cipolline* in agrodolce	Carote* prezzemolate	Peperonata	Verdure pastellate* al forno Dolce
Cena	Stracciatella	Crema di *piselli	Minestrone di verdura* con riso	Crema di *carote	Passato di verdura* con pasta	Riso in brodo con prezzemolo	Crema di *zucchine
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Affettato di tacchino	Torta salata* al prosciutto e formaggio	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* trifolate	Tris di verdure* al burro	Biete coste* all'agro	Cavolini di Bruxelles* 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.



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 30/04/2025 Validato da: Servizio Dietistico di Area



/menù estivo 2025 – 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 pomodoro	Raviolini di carne in brodo	Chicche di patate* al ragù
	Pollo in umido	Bastoncini di pesce* al forno	Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata	Polpettone di carne al forno	Caprese	Polpette di bovino* al forno	Arrosti di tacchino alla senape
	Piselli* saltati	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Fagiolini* al burro	Cavolfiori* all'olio	Barbabietole all'olio	Patate* al rosmarino Dolce
Cena	Vellutata di ceci	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Zuppa di fagioli con pasta	Vellutata di *zucchine	Crema di *patate e porri
	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	Bresaola	Coppa di maiale al forno	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Gorgonzola	Crescenza
	Carote* al burro	Insalata di pomodori	Broccoli* all'olio	Zucchine* trifolate	Tris di verdure* all'olio	Biete coste* all'agro	Fagiolini* 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.





/menù estivo 2025 – 4° settimana

Fondazione "Bruno Pari"

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto	Tortellini di carne alla panna e prosciutto	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pomodoro e tonno	Lasagne*al ragù
	Insalata di tonno e *verdure	Pangasio* gratinato	Insalata di tacchino con *verdure e maionese	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Frittata alle *verdure	Sovra coscia di pollo al forno	Arrosto di bovino al forno
	Carote* prezzemolate	Finocchi* al burro	Spinaci* gratinati	Piselli* saltati	Cavolfiori* all'olio	Fagiolini* prezzemolati	Patate* al forno Dolce
Cena	Stracciatella	Riso in brodo con prezzemolo	Minestrone di verdura* con orzo	Crema di *carote	Passato di verdura* con pasta	Crema di *piselli	Vellutata di *zucchine
	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 e formaggio	Affettato di tacchino	Prosciutto cotto con *insalata russa	Pizza margherita	Salame	Prosciutto cotto tipo Praga e melone
	Asiago	Taleggio	Gorgonzola	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Cavolfiori* all'olio	Insalata di pomodori	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Zucchine* trifolate	Tris di verdure* al burro	Biete coste* all'agro	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.

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

Aggiornato in data 30/04/2025 - Validato da: Servizio Dietetica di Area

