

## menu invernale 2025/26 – 1^settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Chicche di patate al gorgonzola	Trippa di bovino* in brodo	Raviolini in brodo	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate	Risotto ai formaggi	Pasta al ragù di *verdure	Tortelli di zucca* al burro e salvia
	Polpette di bovino* al pomodoro	Coscia di pollo* al forno	Brasato di bovino con polenta	Arrosto di tacchino al forno	Uova al pomodoro	Cotoletta di pollo* al forno	Cotechino
	Insalata russa* con maionese	Finocchi* all'olio	Spinaci* gratinati	Patate* al forno	Piselli* all'olio	Carote* prezzemolate	Purè
Dolce							
Cena	Stracciatella	Riso in brodo con prezzemolo	Minestrone di verdura* con pasta	Riso al burro	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	Cordon bleu* al forno	Salame	Bresaola	Pizza al prosciutto cotto	Tonno in umido con piselli	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
Carote* al burro							
Fagiolini* 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, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfati 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 12/11/2025- Validato da: **Servizio Dietistico di Area**

## menu invernale 2025/26 – 2^settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Tagliatelle al pomodoro	Risotto allo zafferano e taleggio	Spaghetti aglio e olio	Gnocchi verdi* al pomodoro	Risotto ai *funghi	Raviolini in brodo	Lasagne* al ragù
	Hamburger di bovino* al prosciutto cotto e formaggio	Bastoncini di pesce* al forno	Salamella in umido con *verdure	Sovra coscia di pollo al forno	Uova sode	Bollito* misto con salsa verde	Spezzatino di bovino con *piselli
	Carote* all'olio	Patate* prezzemolate	Spinaci* gratinati	Fagiolini* prezzemolati	Cavolfiori* gratinati	Peperonata*	Patate* al forno
Cena	Stracciatella	Vellutata di *patate e *porri	Minestrone di verdura* con riso	Riso e verza in brodo	Passato di verdura* con pasta	Riso in brodo con prezzemolo	Crema di *zucca con pasta
	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Affettato di tacchino	Polenta e gorgonzola	Fettina di pollo alla pizzaiola	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Coppa di maiale al forno
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Finocchi* gratinati	Cipolle* al forno	Biete coste* all'agro	Zucchine* trifolate	Insalata russa* al burro	Piselli* al burro	Erbette* gratinate
							Dolce

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, solfati 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 12/11/2025- Validato da: Servizio Dietistico di Area

## menu invernale 2025/26 – 3^settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alla panna e salmone	Pasta al pomodoro e ricotta	Tortellini in brodo	Chicche* al pomodoro	Risotto allo zafferano e salsiccia	Pasta al ragù di *verdure	Crespelle ai funghi* gratinata
	Involtini di pollo* al forno	Limanda*gratinata	Cotechino con lenticchie	Tortino di *patate con prosciutto cotto e ricotta	Pollo al forno	Lingua di bovino* con salsa verde	Polpettone di carne al forno
	Carote* all'olio	Finocchi* all'olio	Verza stufata	Cipolline* in agrodolce	Cavolfiori* all'olio	Peperonata*	Patate* al forno
Cena	Crema di *patate	Minestrone di verdura* con riso	Stracciatella	Passato di verdura* con pasta	Vellutata di *broccoli	Crema di *zucca con pasta	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	Uova al pomodoro	Polpette di pollo e tacchino* in umido	Affettato di tacchino	Pizza al prosciutto	Salame	Taleggio e polenta
	Asiago	Taleggio	Primo sale	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Taccole* all'olio	Piselli* all'olio	Fagioli cannellini in umido	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Erbette* all'olio	Broccoli* all'olio
Dolce							

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, solfati 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 12/11/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area

## menu invernale 2025/26 – 4^ settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>Pranzo</b>	<p>Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia</p> <p>Involtini di pollo* al forno</p> <p>Piselli* e carote* all'olio</p>	<p>Lasagne* al ragù</p> <p>Cotoletta di merluzzo* al forno</p> <p>Verdure grigliate*</p>	<p>Pasta al pomodoro e tonno</p> <p>Spezzatino di pollo con verdure</p> <p>Spinaci* all'olio</p>	<p>Gnocchi alla romana* al forno</p> <p>Salamella al forno</p> <p>Insalata russa* all'olio</p>	<p>Raviolini in brodo</p> <p>Gorgonzola e polenta</p> <p>Fagioli all'uccelletto</p>	<p>Pasta al pesto e pomodoro</p> <p>Cosce di pollo* al forno</p> <p>Cavolfiori* all'olio</p>	<p>Risotto alla zucca e rosmarino</p> <p>Arrosto di bovino al forno</p> <p>Verdure pastellate*</p> <p>Dolce</p>
<b>Cena</b>	<p>Pasta e ceci</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Uova sode</p> <p>Asiago</p> <p>Fagiolini* all'olio</p>	<p>Minestra di lenticchie con pasta</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Polpette di bovino* al pomodoro</p> <p>Taleggio</p> <p>Patate* prezzemolate</p>	<p>Minestrone di verdura* con orzo</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Torta salata* al prosciutto cotto e formaggio</p> <p>Provolone</p> <p>Zucca* al forno</p>	<p>Crema di *cavolfiori</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Fettina di pollo</p> <p>Brie</p> <p>Zucchine* al forno</p>	<p>Passato di verdura* con pasta</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Pizza margherita</p> <p>Emmental</p> <p>Cavolini di Bruxelles* all'olio</p>	<p>Stracciatella</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Salame</p> <p>Quadro Valle</p> <p>Erbette* all'olio</p>	<p>Riso in brodo con prezzemolo</p> <p>Pastina in brodo</p> <p>Coppa di maiale al forno</p> <p>Crescenza</p> <p>Cipolle* al forno</p>

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, solfati 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 12/11/2025 - Validato da: **Servizio Dietistico di Area**