



menù 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 Insalata russa* con maionese	Coscia di pollo* al forno Finocchi* all'olio	Brasato di bovino con polenta Spinaci* gratinati	Arrosto di tacchino al forno Patate* al forno	Uova al pomodoro Piselli* all'olio	Cotoletta di pollo* al forno Carote* prezzemolate	Cotechino 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 Carote* al burro	Taleggio Fagiolini* prezzemolati	Provolone Biete coste* all'agro	Brie Fagioli in umido	Emmental Cavolfiori* all'olio	Quadro Valle Erbette* gratinate	Crescenza Broccoli* 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 12/11/2025- Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù 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
							Dolce
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 pizzaioia	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

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



menù 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* gratinate
	Involtoni 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 Dolce
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

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



/menù invernale 2025/26 – 4^settimana

Fondazione “Bruno Pari”



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

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