



menù invernale 2023/24 – 1^ settimana

Fondazione "Bruno Pari"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate	Risotto al pomodoro	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	Lingua salmistrata* con salsa verde	Tonno e fagioli	Cotoletta di pollo* al forno	Cotechino
	Insalata russa* all'olio	Finocchi* all'olio	Spinaci* all'olio	Patate* al forno	Cavolfiori* all'olio	Verdure pastellate*	Purè
	Insalata mista	Insalata mista		Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista Dolce
Cena	Stracciatella	Riso in brodo con prezzemolo	Semolino	Minestrone di verdura* con pasta	Zuppa di fagioli con pasta	Passato di verdura* con orzo	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	Torta salata* alle *verdure e formaggio	Porchetta	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Gorgonzola e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Carote* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	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 11/09/2023- Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2023/24 – 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 formaggi	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* all'olio	Sovra coscia di pollo al forno Fagiolini* all'olio	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	Crema di riso	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	Fidelini olio e grana	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
	Mortadella	Tortino di *verdure	Porchetta	Bresaola	Pizza margherita	Salame	Coppa di maiale al forno
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Finocchi* all'olio	Broccoli* all'olio	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Insalata russa* all'olio	Cavolini di Bruxelles* all'olio	Erbette* 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 11/09/2023- Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2023/24 – 3^a settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Tortellini in brodo	Gnocchi* 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	Tonno e fagioli	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*	Carciofi* e 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
	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* alle *verdure e formaggio	Porchetta	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Salame	Taleggio e polenta
	Asiago	Taleggio	Provolone	Brie	Emmental	Quadro Valle	Crescenza
	Taccole* all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucca* al forno	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 11/09/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù invernale 2023/24 – 4^ settimana

Fondazione “Bruno Pari”



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Minestrone di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto ai *funghi	Pasta al pesto e pomodoro	Ravioli di carne al ragù di carne
	Involtini di pollo* al forno Piselli* e carote* all'olio	Cotoletta di pesce* al forno Patate* prezzemolate	Spezzatino di pollo con *verdure Spinaci* all'olio	Arrosti di tacchino al forno Insalata russa* all'olio	Frittata alle *patate 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	Pancotto	Minestrone di verdura* con orzo	Crema di *cavolfiori	Passato di verdura* con pasta	Stracciatella	Crema di *zucca con riso
	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	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 11/09/2023 - Validato da: Servizio Dietistico di Area