

## Comune di Bondeno - Scuola Primaria

## Menù autunno-inverno 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Risotto agli asparagi*	Zuppa di ceci con pastina	Pasta all'olio e parmigiano	08/02/21	12/02/21
	Scaloppina di tacchino al limone	Fil. di merluzzo gratinato*	Tortino di patate e formaggio	Pizza Margherita	Petto di pollo alle erbe		
	Carote all'olio*	Patate	Zucchine trifolate*	Insalata di radicchio	Pinzimonio (carote, finocchi)		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto prosciutto e zucca*	Pasta ai funghi	Chicche di patate con pomodoro e basilico*	Pasta alla parmigiana	Passato di legumi con farro	15/02/21	19/02/21
	Asiago	Pollo al forno	Hamburger vegetale*	Arrosto di tacchino al rosmarino	Cotoletta di platessa*		
	Insalata di cappuccio	Finocchi al forno*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Insalata mista		
	Pane e Crostoli	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio	Gobetti con legumi e verdure*	Pasta al tonno	Risotto allo zafferano	Crema di verdure e legumi con farro*	22/02/21	26/02/21
	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Bastoncini di merluzzo*	Casatella	Straccetti di tacchino impanati	Frittata alle verdure*		
	Patate lesse	Carote cotte*	Insalata e fagioli cannellini	Piselli*	Insalata		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Yogurt alla frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta alla parmigiana	Passato di fagioli con pasta	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Crema di patate e carote con pasta	01/03/21	05/03/21
	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Arrosto di tacchino	Stracchino	Crocchette di spinaci*	Fil. di merluzzo gratinato*		
	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore gratinato*	Bieta all'olio*	Finocchi crudi	Insalata di radicchio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.