

Comune di Bondeno - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Risotto prosciutto e asparagi*	Passato di ceci con pastina*	08/03/21	12/03/21
	Petto di pollo alle erbe	Scaloppina di tacchino al limone	Merluzzo gratinato al forno*	Tortino di patate e formaggio	Pizza Margherita		
	Spinaci*	Fagiolini all'olio*	Patate lesse	Carote all'olio*	Insalata di radicchio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto alla zucca*	Pasta alla parmigiana	Pasta ai funghi*	Passato di legumi con farro*	Pasta al pomodoro e basilico	15/03/21	19/03/21
	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al rosmarino	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*	Mezzaluna vegetale*		
	Insalata di cappuccio	Fagiolini all'olio*	Finocchi al forno*	Insalata mista	Carote julienne		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di fagioli	Risotto allo zafferano	Pasta al tonno	Gobetti con legumi e verdure*	22/03/21	26/03/21
	Frittata alle verdure*	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Straccetti di tacchino impanati	Casatella	Bastoncini di merluzzo*		
	Insalata	Patate lesse	Piselli*	Insalata e fagioli cannellini	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro*	Pasta alla parmigiana	Pasta al pesto			29/03/21	02/04/21
	Merluzzo gratinato al forno*	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Crocchette di spinaci*				
	Insalata di radicchio	Fagiolini all'olio*	Finocchi crudi				
	Pane e Colomba	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.