

## Comune di Bondeno - Primaria

## Menù privo di glutine primavera-estate 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.			Pasta s/glut al pomodoro Merluzzo con gratinatura s/g Fagiolini* Crackers s/glut e frutta	Pasta s/g alla parmigiana Fettina alla pizzaiola* Piselli e patate* Crackers s/glut e frutta	Passato di ceci s/glut con riso* Polpette vegetali s/g Carote cotte* Crackers s/glut e frutta	05/04/21	09/04/21
2° SETT.	Pasta s/glut al pomodoro e basilico* Asiago Carote julienne Crackers s/glut e mousse di frutta	Passato di verdure* con riso Frittata s/glut ricotta e zucchine* Patate Crackers s/glut e frutta	Pasta s/glut alla parmigiana Merluzzo con gratinatura s/g* Bieta* Crackers s/glut e frutta	Pasta s/glut al sugo di melanzane* Arrosto di suino agli aromi Cavolfiore al vapore* Crackers s/glut e frutta	Garganelli s/g al ragù di manzo (piatto unico) Carote e finocchi in pinzimonio Crackers s/glut e Torta s/g	12/04/21	16/04/21
3° SETT.	Pasta s/glut al tonno Tortino alle verdure* Insalata mista Crackers s/glut e frutta	Vellutata di asparagi con riso* Fettina alla pizzaiola* Patate Crackers s/glut e frutta	Pasta s/g all'olio e parmigiano Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini* Crackers s/glut e frutta	Passato di verdure* con riso Platessa con gratinatura s/g Carote cotte* Crackers s/glut e frutta	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Crackers s/glut e frutta	19/04/21	23/04/21
4° SETT.	Pasta s/g alla mediterranea (grana e pomodoro) Petto di pollo ai ferri Zucchine al vapore* Crackers s/glut e mousse di frutta	Pasta s/glut al ragù di verdure* Asiago Pomodori Crackers s/glut e frutta	Pizza Margherita s/g con prosciutto cotto Carote e finocchi in pinzimonio Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* s/g Carote julienne Crackers s/glut e frutta	Pasta s/g pomodoro e basilico Merluzzo con gratinatura s/g* Fagiolini* Crackers s/glut e frutta	26/04/21	30/04/21



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.l.). 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.