

Comune di Bondeno - Primaria

Menù primavera-estate 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.			Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Fagiolini* Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Hamburger di bovino alla pizzaiola* Piselli e patate* Pane e frutta	Passato di ceci con riso* Polpette ricotta e spinaci* Carote cotte* Pane e frutta	05/04/21	09/04/21
2° SETT.	Pasta al pomodoro e basilico* Asiago Carote julienne Pane e mousse di frutta	Passato di verdure* con pastina Frittata ricotta e zucchine* Patate Pane e frutta	Pasta alla parmigiana Fil. di merluzzo gratinato al forno* Bieta* Pane e frutta	Pasta al sugo di melanzane* Arrosto di suino agli aromi Cavolfiore al vapore* Pane e frutta	Garganelli al ragù di manzo (piatto unico) Carote e finocchi in pinzimonio Pane e Dolce	12/04/21	16/04/21
3° SETT.	Pasta al tonno Tortino alle verdure* Insalata mista Pane e frutta	Vellutata di asparagi con pastina* Hamburger di bovino alla pizzaiola Patate Pane e frutta	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto di tacchino al rosmarino Fagiolini* Pane e frutta	Passato di verdure* con pasta Platessa gratinata* Carote cotte* Pane e frutta	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	19/04/21	23/04/21
4° SETT.	Pasta alla mediterranea (grana e pomodoro) Petto di pollo ai ferri Zucchine al vapore* Pane e mousse di frutta	Fusilli al ragù di verdure* Asiago Pomodori Pane e frutta	Pizza Margherita con prosciutto cotto Carote e finocchio in pinzimonio Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Carote julienne Pane e frutta	Farfalle pomodoro e basilico Fil. di merluzzo gratinato* Fagiolini* Pane 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.