

Comune di Bondeno - Primaria

Menù primavera-estate 2020/2021

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | DAL | AL |
|----------|---|--|------------|---|---|----------|----------|
| 1° SETT. | Pasta prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Pomodori Pane e yogurt alla frutta | Risotto al sugo di pesce* Frittata al forno con verdure* Insalata Pane e frutta | | Passato di verdure e legumi con pastina* Pollo al forno Bieta gratinata* Pane e frutta | Pasta ricotta e pomodoro Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane e mousse di frutta | 31/05/21 | 04/06/21 |
| 2° SETT. | | | | | | | |
| 3° SETT. | | | | | | | |
| 4° SETT. | | | | | | | |



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.