

Comune di Bondeno - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di verdura con pastina*	Risotto alla parmigiana		Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	Pasta al pomodoro	06/12/21	10/12/21
	Filetto di merluzzo gratinato*	Cannellini in umido		Carote e finocchio in pinzimonio	Fettina di pollo ai ferri con aromi		
	Patate prezzemolate	Carote all'olio*		Frutta	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta			Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto alla zucca*	Pasta alla parmigiana	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico*	Passato di legumi con farro	Pasta al ragù di verdure*	13/12/21	17/12/21
	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al rosmarino	Tortino di verdure e legumi*	Cotoletta di platessa*	Sformato di patate		
	Insalata e cappuccio	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	Finocchi gratinati*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al ragù di pesce*	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Gobetti con legumi e verdure*	Risotto allo zafferano	Mezze penne pasticciate al ragù di bovino (piatto unico)	20/12/21	24/12/21
	Bocconcini di mozzarella	Pollo al forno	Bastoncini di merluzzo*	Straccetti di tacchino impanati			
	Insalata e fagioli cannellini	Purè di patate	Broccoli all'olio*	Spinaci all'olio*	Carote e finocchio in pinzimonio		
	Pane e frutta	Pane e Pandoro	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta		
4° SETT.	Pasta alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pasta	Pasta al pesto	Crema di patate e carote con pasta*	10/01/22	14/01/22
	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Emmenthal	Arrosto di suino agli aromi	Crocchette di spinaci*	Filetto di merluzzo gratinato*		
	Insalata mista	Carote all'olio*	Cavolfiore alla parmigiana*	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*		
	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.

