

Comune di Bondeno - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con pastina*	Pizza Margherita con prosciutto cotto (piatto unico)		Pasta al pomodoro	05/12/22	09/12/22
	Cannellini in umido	Fettina di pollo ai ferri con aromi			Filetto di merluzzo gratinato*		
	Carote all'olio	Insalata mista	Carote e finocchio in pinzimonio		Patate prezzemolate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Torta		Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di legumi con farro	Risotto alla zucca*	Gnocchi di patate con pomodoro e basilico*	Pasta all'olio	Pasta al ragù di verdure*	12/12/22	16/12/22
	Hamburger di bovino*	Prosciutto cotto	Farinata di ceci	Cotoletta di plateasa*	Pollo al forno		
	Fagiolini all'olio*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	Piselli e carote all'olio*	Purè di patate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	Menù Natale Lasagne al ragù di bovino (piatto unico)	Pasta alla parmigiana	Risotto allo zafferano	19/12/22	23/12/22
	Bocconcini di mozzarella	Filetto di merluzzo gratinato in crosta*		Straccetti di tacchino impanati	Sformato di patate		
	Insalata e fagioli cannellini	Cappuccio cotto		Patate al forno	Spinaci all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e Pandoro	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pasta*	Pasta al pomodoro	Pasta con piselli*	Passato di fagioli con pasta	09/01/23	13/01/23
	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Stracchino	Frittata al forno	Straccetti di bovino alla pizzaiola	Arrosto di tacchino al rosmarino		
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Finocchi julienne	Insalata mista	Patate al forno		
	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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPELLI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOI, NOI DI ACAGIU, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPININI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II 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.