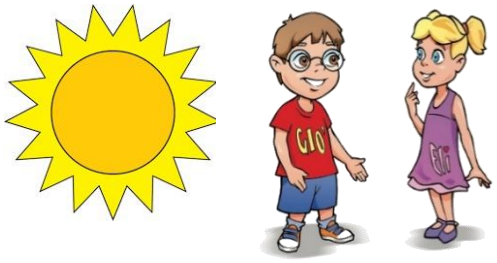
Menù primavera-estate 2025

NIDO - Comune di Bentivoglio (BO)



UNIONE RENO GALLIERA

ELIOR

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 14 aprile 19 maggio 23 giugno 28 luglio 29 settembre	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca
	Risotto con zucchine Hamburger di tacchino Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con pesto di basilico Insalata Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Pasta prosciutto e piselli* Frittata semplice Insalata mista Pane Frutta fresca	Couscous con Bocconcini di carne bianca al sugo Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce* alla pizzaiola Carote Julienne Pane Frutta fresca
	Merenda: frutta fresca	Merenda: pizza rossa	Merenda: yogurt	Merenda: torta alle mandorle	Merenda: banana
SETTIMANA 2 21 aprile 26 maggio 30 giugno 1 settembre 06 ottobre	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca
	Pasta al pomodoro Coscette di pollo al limone Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Uova sode / strapazzate Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Insalata di pomodori con fagioli cannellini Pane Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Filetto di pesce* gratinato Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca
	Merenda: yogurt	Merenda: Ciambella alle nocciole	Merenda: Banana	Merenda: Crescente	Merenda: Frutta fresca
SETTIMANA 3 28 aprile 2 giugno 7 luglio 8 settembre 13 ottobre	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca
	Pasta speck e zucchine Frittata Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata verde Pane Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Hamburger di tacchino Piselli* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con pesto di basilico Insalata Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di pesce* gratinato Carote* julienne Pane Frutta fresca
	Merenda: banana	Merenda: yogurt	Merenda: Plumcake	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Crescente
SETTIMANA 4 5 maggio 9 giugno 14 luglio 15 settembre 20 ottobre	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca
	Pasta all'ortolana Pollo gratinato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Frittata semplice Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta alle melanzane Arrosto di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di pesce* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Stracchino Insalata mista con ceci all'olio Pane Frutta fresca
	Merenda: frutta fresca	Merenda: ciambella alle mandorle	Merenda: yogurt	Merenda: pizza rossa	Merenda: banana
SETTIMANA 5 7 aprile 12 maggio 16 giugno 21 luglio 22 settembre 27 ottobre	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca	MERENDA: frutta fresca
	Risotto "primavera" Pollo al forno Patate* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uova sode / strapazzate Carote Julienne Pane Frutta fresca	Pasta al ragù bianco Sformato di ceci Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Piadina con prosciutto cotto, stracchino e insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce*gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
	Merenda: Plumcake	Merenda: yogurt	Merenda: pizza rossa	Merenda: frutta fresca	Merenda: banana

*materia prima congelata.A completamento del pasto: ***frutta e pane fresco.*** ***Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato*** per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici.
Le sostituzioni, sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni.. Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta