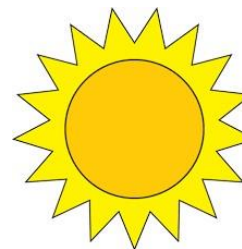


# Menù primavera-estate 2023-2024

## SECONDARIA - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>SETTIMANA 1</b> 08 aprile 13 maggio 17 giugno 22 luglio 26 agosto 30 settembre	Risotto con zucchine Hamburger di tacchino Fagiolini* al vapore 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	
<b>SETTIMANA 2</b> 15 aprile 20 maggio 24 giugno 29 luglio 02 settembre 07 ottobre	Gnocchi di patate* al pomodoro Coscette di pollo al limone Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca		Risotto allo zafferano Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca	Tagliatelle al ragù di carne Insalata di pomodori con fagioli cannellini Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 3</b> 22 aprile 27 maggio 01 luglio 05 agosto 09 settembre 14 ottobre	Pizza Margherita Prosciutto cotto 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	
<b>SETTIMANA 4</b> 29 aprile 03 giugno 08 luglio 12 agosto 16 settembre 21 ottobre	Pasta all'ortolana Pollo gratinato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca		Pasta alle melanzane Arrosto di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Filetto di pesce* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 5</b> 06 maggio 10 giugno 15 luglio 19 agosto 23 settembre 28 ottobre	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca		Pasta al ragù bianco Sformato di ceci Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uova sode / strapazzate Carote Julienne Pane Frutta fresca	

\*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 i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminazione sito /processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.

