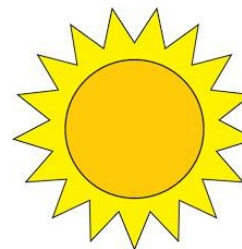


Menù primavera-estate 2025

SECONDARIA - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 14 aprile 19 maggio 23 giugno 28 luglio 29 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	
SETTIMANA 2 21 aprile 26 maggio 30 giugno 1 settembre 06 ottobre	Pasta al pomodoro Coscette di pollo al limone Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca		Tagliatelle 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	
SETTIMANA 3 28 aprile 2 giugno 7 luglio 8 settembre 13 ottobre	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	
SETTIMANA 4 5 maggio 9 giugno 14 luglio 15 settembre 20 ottobre	Pasta all'ortolana Pollo gratinato Fagiolini* 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	
SETTIMANA 5 7 aprile 12 maggio 16 giugno 21 luglio 22 settembre 27 ottobre	Risotto "primavera" Pollo al forno Patate* arrosto Pane Frutta fresca		Tagliatelle al ragù bianco Sformato di ceci Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca	Piadina con prosciutto cotto, stracchino e insalata verde Pane Frutta fresca	

*materia prima congelataA 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/l/kg; 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

