

# Menù autunno-inverno 2024-2025

**NIDO - Comune di Bentivoglio (BO)**



|  | <b>Lunedì</b>  | <b>Martedì</b>   | <b>Mercoledì</b>   | <b>Giovedì</b>   | <b>Venerdì</b>  |
|--|--|--|--|--|---|
| <b>SETTIMANA 1</b><br>04 novembre<br>09 dicembre<br>27 gennaio<br>03 marzo<br>07 aprile  | Risotto allo zafferano<br>Hamburger di tacchino<br>Broccoli* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca          | Pasta prosciutto e piselli*<br>Frittata semplice<br>Cavolo cappuccio<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Pasta con pesto rosso<br>Coscette di pollo al limone<br>Carote* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca   | Passatelli in brodo<br>Bocconcini di mozzarella<br>Insalata mista invernale<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta olio e grana<br>Filetto di pesce gratinato<br>Piselli* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca         |
|  | MERENDA Pizza rossa  | MERENDA Yogurt   | MERENDA Banana   | MERENDA Frutta fresca  | MERENDA Plumcake  |
| <b>SETTIMANA 2</b><br>11 novembre<br>16 dicembre<br>03 febbraio<br>10 marzo<br>14 aprile | Risotto alla zucca<br>Pollo al forno<br>Bietola* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca                      | Minestrone di verdure* e legumi con farro<br>Bis di formaggi<br>Finocchi in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca  | Pasta con ragù di maiale<br>Insalata mista invernale con ceci all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca      | Pasta al pomodoro<br>Filetto di pesce gratinato<br>Purè di patate*<br>Pane<br>Frutta fresca          | Pasta all'olio<br>Uova sode / strapazzate<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca              |
|  | MERENDA Yogurt   | MERENDA Banana   | MERENDA Torta alle mandorle  | MERENDA Frutta fresca  | MERENDA Crescente   |
| <b>SETTIMANA 3</b><br>18 novembre<br>06 gennaio<br>10 febbraio<br>17 marzo               | Pasta* in crema di parmigiano<br>Hamburger di tacchino<br>Cavolfiore* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca | Pizza Margherita<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca  | Pasta al pomodoro<br>Filetto di pesce gratinato<br>Insalata mista invernale<br>Pane<br>Frutta fresca | Riso all'olio<br>Spezzatino di manzo<br>Piselli* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Passato di verdure e legumi con orzo<br>Frittata semplice<br>Patate* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca |
|  | MERENDA Banana   | MERENDA Yogurt   | MERENDA: Crescente   | MERENDA Frutta fresca  | MERENDA Mousse di frutta  |
| <b>SETTIMANA 4</b><br>25 novembre<br>13 gennaio<br>17 febbraio<br>24 marzo               | Pasta all'olio<br>Dorata di pollo al forno<br>Insalata mista invernale<br>Pane<br>Frutta fresca          | Crema di verdure e legumi con pastina<br>Uova sode / strapazzate<br>Patate* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta al pesto<br>Bocconcini di mozzarella<br>Cavolo cappuccio<br>Pane<br>Frutta Fresca              | Tagliatelle al ragù di manzo<br>Piselli* al vapore<br>Carote* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca     | Riso al pomodoro<br>Filetto di pesce gratinato<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca         |
|  | MERENDA Frutta fresca  | MERENDA Torta alle mandorle  | MERENDA Yogurt   | MERENDA Banana   | MERENDA Crescente   |
| <b>SETTIMANA 5</b><br>02 dicembre<br>20 gennaio<br>24 febbraio<br>31 marzo               | Pasta con ragù di pesce<br>Tortino di patate<br>Spinaci* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca              | Pasta e fagioli<br>Asiago<br>Insalata mista invernale<br>Pane<br>Frutta fresca                                 | Pasta con verdure<br>Arrosto di maiale<br>Patate* al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                  | Risotto alla parmigiana<br>Pollo al forno<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca                | Pasta alla pizzaiola<br>Filetto di pesce gratinato<br>Cavolfiore* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca    |
|  | MERENDA Yogurt   | MERENDA Pizza rossa  | MERENDA Banana   | MERENDA Frutta fresca  | MERENDA Torta alle mandorle   |

\*materia prima congelata

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.