

# Menù autunno-inverno 2024-2025

## SECONDARIA - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>SETTIMANA 1</b> 04 novembre 09 dicembre 27 gennaio 03 marzo 07 aprile	Risotto allo zafferano Hamburger di tacchino Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca		Pasta con pesto rosso Coscette di pollo al limone Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Passatelli in brodo Bocconcini di mozzarella Insalata mista invernale Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 2</b> 11 novembre 16 dicembre 03 febbraio 10 marzo 14 aprile	Risotto alla zucca Pollo al forno Bietola* al vapore Pane Frutta fresca		Pasta con ragù di maiale Insalata mista invernale con ceci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Purè di patate* Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 3</b> 18 novembre 06 gennaio 10 febbraio 17 marzo	Pizza Margherita Insalata verde Pane Frutta fresca		Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Insalata mista invernale Pane Frutta fresca	Riso all'olio Spezzatino di manzo Piselli* al vapore Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 4</b> 25 novembre 13 gennaio 17 febbraio 24 marzo	Pasta all'olio Dorata di pollo al forno Insalata mista invernale Pane Frutta fresca		Pasta al pesto Bocconcini di mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta Fresca	Tagliatelle al ragù di manzo Piselli* al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	
<b>SETTIMANA 5</b> 02 dicembre 20 gennaio 24 febbraio 31 marzo	Pasta al tonno Tortino di patate Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca		Pasta con verdure Arrosto di maiale Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Pollo al forno 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 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 Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, 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 Elixir 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.Soja 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.