UNIONE RENO GALLIERA

elior

MENU ESTIVO

Anno scolastico 2023/24 Bentivoglio PRIMARIA

DATE:	*Lunedì*	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
Settimana 1 11 SETTEMBRE 16 OTTOBRE	ORZO ALL'ORTOLANA COSCETTE DI POLLO AL LIMONE CON PATATE	TAGLIATELLE POMODORO E PISELLI SFORMATO DI CAROTE SPINACI AL VAPORE	PASTA AL PESTO ASIAGO INSALATA MISTA CON CECI	RISOTTO ZAFFERANO E ZUCCHINE HAMBURGER DI TACCHINO INSALATA ESTIVA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PESCE GRATINATO CAROTINE JULIENNE
Settimana 2 18 SETTEMBRE 23 OTTOBRE	PASTA MELANZANE E BASILICO UOVO SODO INSALATA MISTA	GNOCCHI AL POMODORO INSALATONA DI FAGIOLI E POMODORI FAGIOLINI	PASTA OLIO E PARMIGIANO FILETTO DI PESCE AGLI AROMI INSALATA ESTIVA	**PIATTO UNICO** PIADINA CON STRACCHINO E INSALATA VERDE ZUCCHINE AL VAPORE	PASTA CON VERDURE POLLO AL FORNO SPINACI
Settimana 3 25 SETTEMBRE 30 OTTOBRE	CAPPELLETTI AL FORMAGGIO CON SALSA AL PARMIGIANO TORTINO DI VERDURE E LEGUMI INSALATA MISTA	PASTA AL PESTO LONZA LA FORNO PATATE E CAROTE AL VAPORE	RISOTTO CON PISELLI CAPRESE (MOZZARELLA E POMODORO)	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE	PASTA ALLA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE GRATINATO FAGIOLINI
Settimana 4 2 OTTOBRE	RISOTTO CON VERDURE POLLO GRATINATO INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO SFORMATO DI PISELLI, PATATE E CAROTE ZUCCHINE AL VAPORE	PASTA OLIO E PARMIGIANO FILETTO DI PESCE ALLA PIZZAIOLA FAGIOLINI	**PIATTO UNICO** TAGLIATELLE AL RAGU' INSALATA MISTA BIETA AL VAPORE	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE STRACCHINO POMODORI
Settimana 5 4 SETTEMBRE 9 OTTOBRE	RISOTTO AGLI ASPARAGI PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE	COUS COUS CON BOCCONCINI DI CARNE BIANCA AL SUGO SPINACI	PASTA OLIVE E BASILICO SFORMATO DI CECI INSALATA MISTA	PASTA AL PESTO ROSSO MOZZARELLA FAGIOLINI	**PIATTO UNICO** PASTA CON TONNO INSALATA ESTIVA ZUCCHINE AL VAPORE

- 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.