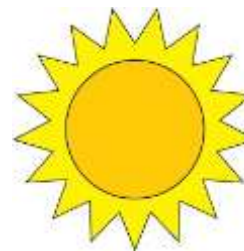


Menù primavera-estate 2026

SECONDARIA - Comune di Bentivoglio (BO)



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 13 aprile 18 maggio 22 giugno 27 luglio	Risotto con zucchine Hamburger di tacchino Fagiolini* al vapore Pane (1) Frutta fresca		Pasta prosciutto e piselli*(1) Frittata semplice (3,7) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Couscous con Bocconcini di carne bianca al sugo Zucchine* al vapore Pane (1) Frutta fresca	
SETTIMANA 2 20 aprile 25 maggio 29 giugno	Pasta al pomodoro (1) Coscette di pollo al limone Fagiolini* al vapore Pane (1) Frutta fresca		Pasta al ragù di carne (1) Insalata di pomodori con fagioli cannellini Pane (1) Frutta fresca	Pasta al pesto rosso (1,3,7) Filetto di pesce* gratinato (1,4) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	
SETTIMANA 3 27 aprile 1 giugno 6 luglio	Pizza Margherita (1,7) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca		Orzotto al pomodoro (1) Hamburger di tacchino Piselli* al vapore Pane (1) Frutta fresca	Pasta con pesto di basilico (1,3,7) Insalata Caprese (7) (mozzarella e pomodoro) Pane (1) Frutta fresca	
SETTIMANA 4 4 maggio 8 giugno 13 luglio	Pasta all'ortolana (1) Pollo gratinato (1) Fagiolini* al vapore Pane (1) Frutta fresca		Pasta alle melanzane (1) Arrosto di tacchino Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Riso all'olio Filetto di pesce* gratinato (1,4) Insalata verde Pane (1) Frutta fresca	
SETTIMANA 5 6 aprile 11 maggio 15 giugno 20 luglio	Risotto "primavera" Pollo al forno Patate* al vapore Pane (1) Frutta fresca		Pasta al ragù bianco (1) Sformato di ceci (1,3,7) Zucchine* al vapore Pane (1) Frutta fresca	Piadina (1) con prosciutto cotto, stracchino (7) e insalata verde Pane (1) 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.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/tkg; 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