## Menù autunno-inverno 2025-2026

## PRIMARIA - Comune di Bentivoglio (BO)







	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 10 novembre 15 dicembre 26 gennaio 02 marzo	Risotto allo zafferano Hamburger di tacchino Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta prosciutto e piselli* Frittata semplice Cavolo cappuccio 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	Pasta olio e grana Filetto di pesce gratinato Piselli* al vapore Pane Frutta fresca
SETTIMANA 2 17 novembre 22 dicembre 02 febbraio 09 marzo	Risotto alla zucca Pollo al forno Bietola* al vapore Pane Frutta fresca	Minestrone di verdure* e legumi con farro Bis di formaggi Finocchi in insalata 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	Pasta all'olio Uova sode / strapazzate Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca
SETTIMANA 3 24 novembre 05 gennaio 09 febbraio 16 marzo	Pasta* in crema di parmigiano Hamburger di tacchino Cavolfiore* al vapore Pane Frutta fresca	Riso all'olio Spezzatino di manzo Piselli* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Insalata mista invernale Pane Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata verde Pane Frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Frittata semplice Patate* al vapore Pane Frutta fresca
SETTIMANA 4 01 dicembre 12 gennaio 16 febbraio 23 marzo	Pasta all'olio Dorata di pollo al forno Insalata mista invernale Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con pastina Uova sode / strapazzate Patate* al vapore 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	Riso al pomodoro Filetto di pesce gratinato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca
SETTIMANA 5 08 dicembre 19 gennaio 23 febbraio 30 marzo	Pasta al tonno Tortino di patate Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Asiago Insalata mista invernale Pane Frutta fresca	Pasta con verdurine Arrosto di maiale Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Pollo al forno Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Filetto di pesce gratinato Cavolfiore* al vapore 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 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 vengano 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; 7. Latte e derivati; 7. Latti e derivati; 9. Sedano e derivati; 9. Sedano e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati; 15. deriv