



MENU ESTIVO

**SECONDARIA - COMUNE DI BENTIVOGLIO -
anno scolastico 2020/2021**



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
05/10/2020 ,2/11 ,7/12	PASTA OLIO E PARMIGIANO ASIAGO POMODORO E FAGIOLI	RISOTTO CON ZUCCHINE COSCETTE DI POLLO AL LIMONE FAGIOLINI	TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CARNE E BESCIAAMELLA PATATE LESSATE INSALATA MISTA	PASTA ALLA PIZZAIOLA PESCE GRATINATO CAROTE FILANGÈ	CREMA DI PISELLI CON FARRO SFORMATO DI VERDURA INSALATA VERDE
12/10/2020 9/11 , 14/12	RISOTTO ALLE VERDURE HAMBURGER DI TACCHINO INSALATA MISTA CON NOCI	ORZO IN VELLUTATA DI ZUCCHINE FRITTATINA DI SPINACI MISTO DI LEGUMI AL PREZZEMOLO	RISOTTO ALLA MILANESE LONZA AL FORNO POMODORO FRESCO	PASTA CON POMODORO E OLIVE POLLO GRATINATO INSALATA MISTA	SPAGHETTI AL TONNO FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE CAROTE FILANGÈ
14/09/2020 , 12/10 ,16/11 , 21/12	PASTA OLIO E PARMIGIANO pollo al forno PISELLI ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE	RISOTTO AL POMODORO STRACCHINO INSALATA MISTA	PASTA AL PESTO BURGER DI TACCHINO PATATE AL VAPORE	PASTA ALL'ORTOLANA FILETTO DI PESCE GRATINATO INSALATA E CETRIOLI
21/09/2020 . 19/10 ,23/11 , 28/12	TAGLIATELLE CON PISELLI FRITTATINA CON VERDURE CAROTE ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO POLLO GRATINATO FAGIOLINI	PASTA AL PESTO ALLA SICILIANA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA	SPAGHETTI AGLIO E OLIO FILETTO DI PESCE GRATINATO CAROTE FILANGÈ	RISOTTO ZAFFERANO E ZUCCHINE CAPRESE (MOZZARELLA CON POMODORO, BASILICO E ORIGANO)
28/09/2020 ,26/10 ,30/11	PASTA AL POMODORO BIS DI FORMAGGI INSALATA MISTA	PASTA ALL'ORTOLANA FILETTO DI PESCE ALLA MARINARA CAROTE FILANGÈ	RISOTTO AGLI ASPARAGI BURGER DI POLLO FAGIOLINI AL POMODORO	GNOCCHI AL POMODORO SFORMATO DI CAROTE E PISELLI INSALATA VERDE	RISO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI TACCHINO PATATE 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.