



MENU INVERNALE

Anno scolastico 2022/23 Bentivoglio PRIMARIA

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
31-10 05-12 09-01 13-02 20-03 24-03 29-05	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MOZZARELLA INSALATA MISTA	PASSATO DI VERDURE CON ORZO LONZA AL FORNO SPINACI	RISOTTO ALLE ZUCCHINE HAMBURGER DI POLLO PATATE AL VAPORE	PASTA AL RAGU' DI VERDURE FILETTO DI PESCE GRATINATO CAROTE FILANGE'	PASTA AGLIO E OLIO FRITTATA CON SPINACI PISELLI AL VAPORE
07-11 12-12 16-01 20-02 27-03 01-05 05-06	PASTA ALLE OLIVE POLLO AL FORNO FAGIOLINI	CREMA DI PISELLI CON FARRO FRITTATA SEMPLICE INSALATA DI FINOCCHI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BIS DI FORMAGGI INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI MANZO ZUCCHINE	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE FILETTO DI PESCE AL LIMONE SPINACI
14-11 19-12 23-01 27-02 03-04 08-05 12-06	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO STRACCHINO INSALATA DI FINOCCHI	PASTA AL PESTO SPEZZATINO DI MANZO INSALATA VERDE	RISOTTO CON VERDURE FILETTO DI PESCE GRATINATO FAGIOLINI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE	PASTA E FAGIOLI SFORNATO DI VERDURE ZUCCHINE
21-11 26-12 30-01 06-03 10-04 15-05 19-06	PASTA AL RAGU' DI VERDURE BOCCONCINI DI MOZZARELLA INSALATA MISTA	CREMA DI LEGUMI CON FARRO SFORNATO DI PATATE ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO POLLO AL LIMONE PURE' DI PATATE	PASSATELLI IN BRODO HAMBURGER DI VERDURE FAGIOLINI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI PESCE GRATINATO CAROTE FILANGE'
28-11 02-01 06-02 13-03 17-04 22-05 26-06	PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMURGHIER DI TACCHINO INSALATA MISTA	PASTA E FAGIOLI FRITTATA CON VERDURE SPINACI	TAGLIATELLE POMODORO E PISELLI FORMAGGIO ASIAGO INSALATA MISTA	RISOTTO ALLA ZUCCA DORATA DI POLLO AL FORNO FAGIOLINI	PASTA ALLA PIZZAIOLA FILETTO DI PESCE CON POMODORINI E OLIVE CAROTE ALL'OLIO

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.