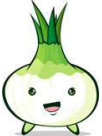





Comune di Bolano



Menù inverno A.S. 2019-20 valido dal 11/11/2019

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 	Minestrone di verdura* con farro bio Pollo arrosto / bocconcini di pollo in bianco materna Patate al forno Frutta fresca	Orzotto al ragù vegetale Bastoncini di pesce* al forno Macedonia di verdure*al forno Banana bio ES	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio Tortino di ceci al forno Carote* saltate Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Sfogliata di ricotta e spinaci* Finocchi julienne Frutta fresca
2 SETTIMANA 	Ravioli (ricotta e spinaci)**Km 0 al pomodoro Formaggio spalmabile Spinaci* saltati Frutta fresca	Passato di verdure* con pasta Torta di patate e porri Carote filangè Frutta fresca	Trofie al pesto**(km0) Arrosto di tacchino Broccoli* e patate al vapore Frutta fresca	Brodo di carne con pasta Polpettone di manzo al forno Insalata mista con mais Tavoletta di cioccolato bio ES	Risotto alla parmigiana Filetti di merluzzo* gratinati al forno/Bastoncini di pesce* x materna Fagiolini* al vapore Frutta fresca
3 SETTIMANA 	Pasta all'olio Nuggets di pesce* Carote e finocchi julienne Yogurt all frutta	Pasta al ragù Stracchino Spinaci* saltati Frutta fresca	Pizza Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Crema di zucca con riso Cotoletta di pollo al forno Tris di verdure* al vapore Banana bio ES	Pasta al pomodoro Torta di verdure* Carote* trifolate Frutta fresca
4 SETTIMANA 	Gnocchi al pesto Arista al forno Insalata, carote e mais Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tortino/ crocchette di pesce* al forno Piselli* saltati Banana bio ES	Minestrone* alla genovese** con riso(pesto km 0) Scaloppina di tacchino al limone Purè di patate Frutta fresca	Pasta alle olive/pomodoro x materna Frittata di verdura* Fagiolini* saltati Dolce	Crema di legumi bio con pasta Parmigiano reggiano/ricotta x materna Insalata mista Frutta fresca

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

E' prevista per ogni giorno della settimana la somministrazione di pane fresco

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi