



LUNEDÌ

1^a
 Pasta all'olio
 Legumi* in umido
 Zucchine* trifolate
 Pane e frutta fresca di stagione

2^a
 Risotto alla parmigiana
 Frittata al forno
 Fagiolini* al vapore
 Pane e frutta fresca di stagione

3^a
 Crema di zucca* e patate con pasta
 Formaggio latteria
 Zucchine* trifolate
 Pane e frutta fresca di stagione

4^a
 Risotto alla parmigiana
 Filetto di platessa* gratinato
 Fagiolini* al vapore
 Pane e frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
 Formaggio fresco (crescenza o mozzarella o ricotta)
 Insalata verde e pomodori
 Pane e frutta fresca di stagione

Crema di carote* e patate con pasta
 Arrosto di tacchino*
 Purè
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pesto
 Crocchette di merluzzo* al forno
 Insalata verde e finocchi
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
 Legumi* stufati
 Insalata verde e finocchi
 Pane e frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Risotto allo zafferano
 Crocchette di merluzzo* al forno
 Insalata verde
 Pane e frutta fresca di stagione

Pizza margherita
 Carote julienne
 Pane e frutta fresca di stagione

Polenta
 Spezzatino di bovino adulto*
 Carote julienne
 Pane e frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con crostini
 Arrosto di maiale*
 Purè
 Pane e frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Zuppa di verdura* e patate con pasta
 Petto di pollo* al latte
 Patate* al forno
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta all'olio
 Hamburger di fagioli al forno
 Insalata verde e finocchi
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta agli aromi
 Legumi* in umido
 Insalata verde
 Pane e frutta fresca di stagione

Pizza margherita
 Insalata verde e pomodori
 Pane e frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pesto
 Uova strapazzate
 Insalata verde, carote julienne e finocchi
 Pane e frutta fresca di stagione

Gnocchi* al pomodoro
 Filetto di platessa* gratinato
 Insalata verde e mais
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
 Tortino di verdura* con uovo
 Spinaci* gratinati
 Pane e frutta fresca di stagione

Pasta agli aromi
 Frittata al forno
 Insalata verde, carote julienne e mais
 Pane e frutta fresca di stagione

SCUOLA PRIMARIA "PAOLO RAVASIO"

COMUNE DI GRUMELLO DEL MONTE

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta di semola, riso, latte UHT parzialmente scremato, farina di mais, farina di frumento, fagioli, lenticchie, ceci, mela e arancia (compatibilmente con la disponibilità di mercato)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 19/12/2017 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia



LUNEDÌ

1^a
Pasta all'olio
Legumi* in umido
Zucchine* trifolate
Pane e frutta fresca di stagione

2^a
Risotto alla parmigiana
Arrosto di tacchino*
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca di stagione

3^a
Pizza margherita
Insalata verde e pomodori
Pane e frutta fresca di stagione

4^a
Risotto allo zafferano
Arrosto di maiale*
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pesto
Uova strapazzate
Insalata verde, carote julienne e finocchi
Pane e frutta fresca di stagione

Gnocchi* al pomodoro
Filetto di platessa* gratinato
Insalata verde e mais
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta agli aromi
Tortino di verdura* con uovo
Spinaci* gratinati
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Insalata verde, carote julienne e mais
Pane e frutta fresca di stagione

SCUOLA SECONDARIA

COMUNE DI GRUMELLO DEL MONTE

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta di semola, riso, latte UHT parzialmente scremato, farina di mais, farina di frumento, fagioli, lenticchie, ceci, mela e arancia (compatibilmente con la disponibilità di mercato)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 19/12/2017 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia