

## INVERNALE



### LUNEDÌ

1<sup>a</sup> Pasta all'olio  
Legumi\* in umido  
Zucchine\* trifolate  
Pane e frutta fresca di stagione

2<sup>a</sup> Risotto alla parmigiana  
Arrosto di tacchino\*  
Fagiolini\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione

3<sup>a</sup> Pizza margherita  
Insalata verde e pomodori  
Pane e frutta fresca di stagione

4<sup>a</sup> 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