

IL RESPONSABILE
DEL SETTORE AFFARI GENERALI

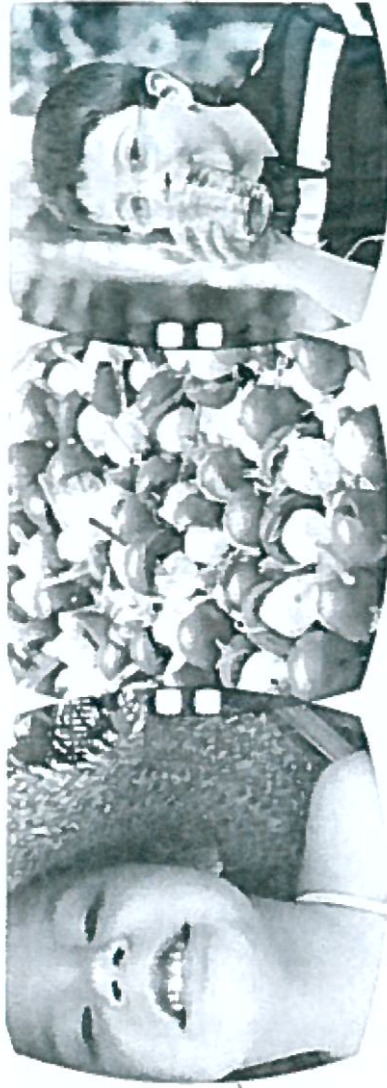
Gabriella Sala
Gabriella Sala

markas:food:menu

11 APR. 2018

29/3/18

ESTIVO



LUNEDÌ

Risotto allo zafferano e zucchini
Formaggio fresco (mozzarella, ricotta o crescenza)
Insalata verde e pomodori
Pane e frutta fresca di stagione

1^a

Pasta all'olio
Legumi* in umido
Carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione

2^a

Pasta agli aromi
Filetto di platessa* gratinato
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca di stagione

3^a

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

4^a

MARTEDÌ

Pasta al pesto
Filetto di halibut* gratinato
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con pasta
Arrosto di tacchino*
Purè
Pane e frutta fresca di stagione

Gnocchi* al pesto
Primo sale
Carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta all'olio
Legumi* in umido
Insalata verde
Pane e frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Crema di carote* e patate con riso
Arrosto di maiale*
Patate* al forno
Pane e frutta fresca di stagione

Risotto al grana padano
Uova strapazzate
Insalata verde e pomodori
Pane e frutta fresca di stagione

Zuppa di verdura* e patate con pasta
Spezzatino di bovino adulto* con patate
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Filetto di merluzzo* in umido
Zucchini* trifolati
Pane e frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta agli aromi
Hamburger di fagioli al forno
Insalata verde
Pane e frutta fresca di stagione

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

Risotto allo zafferano
Frittata al forno
Insalata verde e pomodori
Pane e frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con crostini
Scaloppina di pollo* al latte
Purè
Pane e frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi* al pomodoro
Frittata al forno
Insalata verde e finocchi
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Crocchette di merluzzo* al forno
Zucchini* trifolati
Pane e frutta fresca di stagione

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

Risotto al grana padano
Uova strapazzate
Insalata verde e carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione



SCUOLA PRIMARIA

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta di semola, riso, latte UHT parzialmente scremato, farina di mais, farina di frumento, fagioli, lenticchie, ceci, mele 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 solfuri, 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 27/03/2018 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia

COMUNE DI GRUMELLO DEL MONTE

ESTIVO



LUNEDÌ

1^o Risotto allo zafferano e zucchine
Mozzarella
Insalata verde e pomodori
Pane e frutta fresca di stagione

2^a Risotto al grana padano
Arrostolo di maiale*
Carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione

3^a Pizza margherita
Fagiolini* al vapore
Pane e frutta fresca di stagione

4^a Pasta al ragù di bovino adulto
Insalata verde
Pane e frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Gnocchi* al pomodoro
Scaloppina di pollo* al latte
Insalata verde e finocchi
Pane e frutta fresca di stagione

Pasta al pesto
Crocchette di merluzzo* al forno
Zucchine* trifolate
Pane e frutta fresca di stagione

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

Risotto al grana padano
Frittata al forno
Insalata verde e carote julienne
Pane e frutta fresca di stagione



IL RESPONSABILE
DEL SETTORE AFFARI GENERALI*

Gabriella Sola
Gabriella Sola

11 APR. 2018



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, mele 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 solfuri, 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 29/03/2018 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia