



### LUNEDÌ

1<sup>a</sup>

*Pasta al pomodoro  
Frittata alle verdure al forno  
Zucchine\* trifolate  
Pane e frutta fresca di stagione*

2<sup>a</sup>

*Risotto zafferano e zucchine\*  
Legumi\* stufati  
Fagiolini\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione*

3<sup>a</sup>

*Pasta al pomodoro  
Tonno all 'olio  
Insalata e mais  
Pane e frutta fresca di stagione*

4<sup>a</sup>

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

### VENERDÌ

*Pasta al pesto  
Bocconcini di pollo gratinati agli aromi  
Insalata verde e carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione*

*Pasta agli aromi  
Arrosto di tacchino  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione*

*Gnocchi\* al pesto  
Grana Padano  
Spinaci\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione*

*Risotto al Grana Padano  
Calamari\* in umido  
Cavolfiore\* gratinato  
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, 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 23/02/2021