



**Menu: GRUMELLO DEL MONTE - Primaria - Pranzo**  
Invernale 2023-24 Scuola Primaria - Comune di GRUMELLO DEL MONTE



	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
1	Pasta al pomodoro/Pasta e legumi (piatto unico) Legumi* in umido Carote* al rosmarino	Pizza margherita Insalata mista di stagione	Gnocchi di patate* al pesto Frittata alle verdure Finocchi* gratinati	Pasta agli aromi Spezzatino di bovino adulto Spinaci* al vapore	Risotto allo zafferano Filetto di limanda* in umido Fagiolini* al vapore
2	Pasta al pesto ^ Formaggio a rotazione Zucchine* trifolate	Pasta al ragù di bovino adulto Carote julienne	Risotto al Grana Padano DOP Uova strapazzate Insalata mista di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo* al forno Cavolfiori* agli aromi	Polenta Lenticchie in umido Spinaci* al vapore
3	Risotto alle verdure Frittata al forno Fagiolini* al vapore	Pasta agli aromi Filetto di limanda* alla mediterranea Carote julienne	Polenta Fusi di pollo* al forno Zucchine* trifolate	Pasta al pesto Polpette di legumi* al forno Finocchi* gratinati	Pizza margherita Insalata mista di stagione
4	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio di oliva Spinaci* al vapore	Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Tortino di piselli* Cavolfiori* agli aromi	Pasta al pomodoro ^ Formaggio a rotazione Carote* al vapore	Pasta agli aromi Uova strapazzate Carote julienne	Patate al forno Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata mista di stagione



*Valter Rossi*

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7% s.s. e frutta fresca di stagione (banane, mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine). ^ Formaggio a rotazione: mozzarella, ricotta, Grana Padano DOP, Asiago DOP. 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, soffi e amidriche soforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine