



NO GLUTINE: °NON utilizzare pangrattato né farine convenzionali per impanature, gratinature, ecc.

Verificare sempre in etichetta dei prodotti l'assenza di glutine e di contaminazione da cereali contenenti glutine.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pesto Cosce di pollo al forno° (<i>Infanzia</i> : petto di pollo agli aromi°) Zucchine gratinate° Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Risi e bisì Formaggio fresco Fagiolini trifolati Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e barretta di cioccolato senza glutine	Pasta senza glutine al ragù vegetale° Platessa impanata al forno° c/pangrattato senza glutine Carote julienne Yogurt alla frutta Pane senza glutine M: frutta fresca	Pasta senza glutine agli aromi Rosticciata di tacchino Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e marmellata	Gnocchi senza glutine al pomodoro Frittata Insalata verde, mais e olive Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca
2° SETTIMANA	Pizza senza glutine Margherita Prosciutto cotto ½ porz. Insalata mista Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Pasta sz glutine al pomodoro e basilico bio Scaloppe di lonza al limone° Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e barretta di cioccolato senza glutine	Ravioli di magro senza glutine alla salvia Frittata con erbe Carote julienne Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Risotto alla parmigiana Caprese Yogurt alla frutta Pane senza glutine M: frutta fresca	Pasta senza glutine alle melanzane Tonno al naturale (con olio evo a parte) Zucchine gratinate° Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e marmellata
3° SETTIMANA	Pasta senza glutine al ragù vegetale° Formaggio fresco Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Pasta senza glutine al pesto Scaloppine di pollo agli aromi° Fagiolini all'olio evo Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e barretta di cioccolato senza glutine	Pasta senza glutine al Parmigiano Reggiano DOP Filetto di merluzzo impanato° c/pangrattato senza glutine Insalata verde Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza° Biete gratinate° Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e marmellata	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata con zucchine Carote julienne Yogurt alla frutta Pane senza glutine M: frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pomodoro e olive nere Formaggio fresco/Asiago DOP Fagiolini al prezzemolo Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Pasta senza glutine al pomodoro e zucchine fresche Bocconcini di tacchino al forno° Biete/erbe all'olio evo Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e barretta di cioccolato senza glutine	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato al forno° c/pangrattato senza glutine Carote julienne Frutta di stagione Pane senza glutine M: frutta fresca	Pizza senza glutine Margherita Prosciutto cotto ½ porz. Insalata mista (verde, mais, olive nere) Frutta di stagione Pane senza glutine M: pane senza glutine e marmellata	Pasta senza glutine alla milanese° Polpette di legumi senza glutine° c/pangrattato senza glutine Pomodori in insalata Yogurt alla frutta Pane senza glutine M: frutta fresca

^Insalata di riso: mais, pomodori, dadini di formaggio.

Olio evo = olio extravergine d'oliva

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

MENÙ ESTIVO 2022-23 REV.0 DEL 8/06/2022 dieta rev.0 del 30/06/2022

Nelle preparazioni e come condimento viene utilizzato sale iodato.