

**NO GLUTINE. °NON UTILIZZARE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.****Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di glutine.**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Crema di verdure (per infanzia) / Verdure all'olio (per primaria) Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio	Pasta senza glutine agli aromi Arista arrosto° / Scaloppine di maiale al limone° Verdure gratinate° c/pangrattato senza glutine / in insalata	Ravioli di magro senza glutine al pomodoro Frittata al prosciutto cotto / Uova strapazzate Carote in insalata / Insalata mista	Pasta senza glutine alle verdure / al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure Cosce di pollo al forno Erbette all'olio	Pasta senza glutine (per infanzia) / Gnocchi senza glutine o pasta senza glutine (per primaria) al pomodoro Uova strapazzate / Frittata / Tortino° Carote e piselli	Polenta senza glutine / Pasta senza glutine all'olio / burro e Parmigiano Reggiano DOP Brasato° / Macinata di bovino adulto Fagiolini all'olio	Riso alla parmigiana Polpette di bovino adulto° Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro senza glutine al burro e salvia Polpette di legumi senza glutine°/ legumi senza glutine all'olio/in umido Insalata di carote / Carote all'olio	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP Pesce impanato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista / finocchi / all'olio	Riso allo zafferano Petto di pollo impanato al forno° c/pangrattato senza glutine Finocchi all'olio / insalata	Lasagne senza glutine con ragù di manzo° (besciamella c/farina sz glutine) ½ porz. formaggio Erbette/Carote all'olio
Giovedì	Passato di verdure con riso Bovino adulto arrosto° Patate al forno/all'olio	Pasta senza glutine al ragù di bovino Formaggio Erbette all'olio	Crema di legumi senza glutine (per infanzia) / Verdure con legumi senza glutine all'olio (per primaria) Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio	Pasta senza glutine (per infanzia) / Gnocchi senza glutine (per primaria) al pomodoro Arrosto di tacchino°/Scaloppina di tacchino° Verdure all'olio / al forno
Venerdì	Pasta senza glutine al pomodoro Pesce al forno° Insalata mista	Passato di verdura con pasta senza glutine/riso Bocconcini di tacchino° Patate prezzemolate / Purè di patate	Pasta senza glutine al pomodoro Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista	Passato di verdure e legumi senza glutine con riso Pesce impanato al forno° c/pangrattato senza glutine Patate e verdure in insalata / all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA GLUTINE.***In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane senza glutine e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza glutine e marmellata	Frutta fresca