

MENU PRIMAVERA

NO GLUTINE E DERIVATI

DAL 03 APRILE 2023 AL 11 GIUGNO 2023



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Lattuga in insalata Pasta senza glutine al ragù	Pasta senza glutine al pesto artigianale (olio extrav., basilico e aglio) Frittata Pomodori**	Pizza Margherita senza glutine ½ Affettato di tacchino Carote julienne	Crema di verdure con crostini senza glutine Cosce di pollo al forno (Bocconcini di pollo olio e farina senza glutine scuole infanzia) Fagiolini al vapore*	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce senza glutine Insalata verde e rossa
2° settimana	Pasta senza glutine con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori** e origano	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza olio e farina senza glutine Insalata verde	Pasta senza glutine al pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo con pangrattato senza glutine Carote julienne	Pasta senza glutine al pomodoro Sgombro con patate, fagiolini e olive	Crema di ceci senza glutine con crostini senza glutine Crocchette d patate senza glutine Zucchine al forno
3° settimana	Pasta senza glutine all'amatriciana* Formaggio Primosale Erbette	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne	Crema di carote con crostini senza glutine Bocconcini di pollo con farina senza glutine Insalata con zucchine julienne	Pizza Margherita senza glutine ½ Affettato di tacchino Pomodori**	Pasta senza glutine alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata con pangrattato senza glutine Fagiolini al vapore
4° settimana	Pasta senza glutine al pesto artigianale (olio extrav., basilico e aglio) Robiola Pomodori**	Insalata e mais Lasagne senza glutine al ragù di manzo	Riso olio e grana Bastoncini di pesce senza glutine Carote julienne	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Arrosto di tacchino con farina senza glutine Insalata verde e peperoni	Crema di legumi senza glutine con crostini senza glutine Crocchette d patate senza glutine Fagiolini al vapore*

N.B. VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO.

** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione

