

MENU PRIMAVERA

NO GLUTINE E DERIVATI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024



	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 Carote julienne	Pasta senza glutine al pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo con pangrattato senza glutine Insalata verde	Gnocchi senza glutine al pesto artigianale (olio extrav.,basilico e aglio) 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 verdure 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/Pasta senza glutine al ragù	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

