



Comune di VERNATE

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola primaria e secondaria a.s.2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Insalata mista, olive e mais PIZZA S/GL Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL al ragù Mozzarella Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Vellutata di verdure con PASTA S/GL oppure RISO Cotoletta di lonza S/GL Spinaci all'olio <i>Yogurt S/GL</i>	GNOCCHI S/GL al pomodoro Merluzzo dorato al forno S/GL Carote <i>Frutta di stagione</i>
2 SETTIMANA	PASTA S/GL pomodoro e basilico Prosciutto cotto Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	PASTINA S/GL oppure RISO in brodo vegetale Tortino di platessa S/GL Insalata <i>Budino S/GL</i>	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino no farina Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Crema di PISELLI con PASTA S/GL oppure RISO Frittata Carote Julienne <i>Frutta di stagione</i>	LASAGNE S/GL Formaggio Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>
3 SETTIMANA	PASTA S/GL al pomodoro Uovo sodo olio e sale Carote al forno <i>Frutta di stagione</i>	Insalata mista con carote e mais PIZZA S/GL Prosciutto cotto <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL olio e grana Formaggio fresco Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	Crema di PISELLI Cosce di pollo Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Filetto di platessa al forno Fagiolini <i>Yogurt S/GL</i>
4 SETTIMANA	PASTA S/GL POMODORO E PISELLI Frittata fantasia Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	LASAGNE S/GL Formaggio spalmabile Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL al pesto fresco Polpette di merluzzo S/GL Spinaci <i>Budino S/GL</i>	PASTINA S/GL oppure RISO in brodo vegetale Lonza impanata S/GL Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Gâteaux di FAGIOLI S/GL Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>

NON UTILIZZARE/SOMMINISTRARE farina di frumento o altre farine contenenti glutine, pane, pangrattato, besciamella
Sostituire il pane comune con PANE SENZA GLUTINE oppure crackers senza glutine/fette senza glutine

Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì

Alla fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese) – DOLCE SENZA GLUTINE