

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola primaria a.s.2026-2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	PIZZA S/GL Prosciutto cotto Insalata mista, olive e mais <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 julienne <i>Frutta di stagione</i>
2 SETTIMANA	PASTA S/GL pomodoro Prosciutto cotto Finocchi <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 Erbette <i>Frutta di stagione</i>	Crema di PISELLI con PASTA S/GL oppure RISO Frittata Fagiolini <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 Erbette al limone <i>Frutta di stagione</i>	PIZZA S/GL Prosciutto cotto Insalata mista con carote e mais <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 Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Filetto di merluzzo al forno Carote alla julienne <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 Finocchi <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL al pesto Polpette di merluzzo S/GL Carote julienne <i>Budino S/GL</i>	PASTINA S/GL oppure RISO in brodo vegetale Lonza impanata S/GL Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano TORTINO 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**