

**MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica - PRIVO DI GLUTINE E DI LATTOSIO**

Scuola primaria e secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	PASTA S/GL ALL'OLIO CARNE AI FERRI Insalata mista  <i>COPPA FRAGOLETTA S/GL e S/L</i>	PASTA S/GL agli aromi Frittata SEMPLICE NO LATTE Pomodori  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL AL RAGU' Prosciutto cotto S/GL e S/L Carote julienne  <i>Frutta di stagione</i>	Insalata PASTA S/GL con pesto NO LATTE S/GL e pomodorini Lonza ai ferri Spinaci all'olio  <i>MOUSSE DI FRUTTA</i>	Riso con carote NO LATTE Merluzzo AL LIMONE Fagiolini  <i>Frutta di stagione</i>
2° settimana	GNOCCHI S/GL al pomodoro CARNE AI FERRI Erbette ALL'OLIO  <i>COPPA FRAGOLETTA S/GL e S/L</i>	PASTA S/GL al ragù di bovino Tortino di LEGUMI S/GL NO LATTE Carote julienne  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL alle zucchine Pollo S/GL al limone Purea di patate NO LATTE  <i>Frutta di stagione</i>	Riso allo zafferano NO LATTE Uova sode Insalata mista  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL all'olio Filetto di merluzzo ALL'OLIO Fagiolini  <i>MOUSSE DI FRUTTA</i>
3° settimana	PASTA S/GL ALL'OLIO PESCE AL LIMONE Insalata mista  <i>COPPA FRAGOLETTA S/GL e S/L</i>	PASTA S/GL al pomodoro Frittata fantasia NO LATTE Fagiolini  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL AGLI AROMI Affettato di tacchino S/GL e S/L Pomodori  <i>BUDINO VEGETALE S/GL e S/L</i>	PASTA S/GL al pesto NO LATTE S/GL Coscia di pollo Patate in insalata  <i>Frutta di stagione</i>	Riso al pomodoro NO LATTE Merluzzo AL LIMONE Erbette ALL'OLIO  <i>Frutta di stagione</i>
4° settimana	PASTA S/GL agli aromi Prosciutto cotto S/GL e S/L Pomodori  <i>COPPA FRAGOLETTA S/GL e S/L</i>	PASTA S/GL AL POMODORO Uova sode Spinaci ALL'OLIO  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL zafferano e zucchine NO LATTE Arrostito di tacchino Fagiolini  <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL al pesto NO LATTE S/GL CARNE AI FERRI Insalata mista  <i>Frutta di stagione</i>	Riso ALL'OLIO Polpette di merluzzo S/GL e S/L Carote julienne  <i>BUDINO VEGETALE S/GL e S/L</i>

NON UTILIZZARE/SOMMINISTRARE farina di frumento o altre farine contenenti glutine, pane, pangrattato, besciamella

Sostituire il pane comune con GALLETTE DI RISO

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO AI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese) – **DOLCE SENZA GLUTINE E SENZA LATTE/LATTOSIO**