

MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica - PRIVO DI GLUTINE

Scuola primaria e secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	PIZZA S/GL Mozzarella Insalata mista <i>Gelato S/GL</i>	PASTA S/GL agli aromi Frittata con ricotta Pomodori <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL AL RAGU' Prosciutto cotto S/GL Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	Insalata PASTA S/GL con pesto S/GL e pomodorini Cotoletta di lonza S/GL Spinaci all'olio <i>Yogurt S/GL</i>	Risotto con carote e crescenza Merluzzo dorato S/GL Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>
2° settimana	GNOCCHI S/GL al pomodoro Formaggio Erbette <i>Gelato S/GL</i>	PASTA S/GL al ragù di bovino Tortino di LEGUMI S/GL Carote julienne <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL alle zucchine Pollo S/GL al limone Purea di patate <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL all'olio Filetto di merluzzo gratinato S/GL Fagiolini <i>Yogurt S/GL</i>
3° settimana	PIZZA S/GL Mozzarella Insalata mista <i>Gelato S/GL</i>	PASTA S/GL al pomodoro Frittata fantasia Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	RAVIOLI S/GL ricotta spinaci burro e salvia Affettato di tacchino S/GL Pomodori <i>Budino S/GL</i>	PASTA S/GL al pesto S/GL Coscia di pollo Patate in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Risotto al pomodoro Merluzzo dorato S/GL Erbette <i>Frutta di stagione</i>
4° settimana	PASTA S/GL agli aromi Prosciutto cotto S/GL Pomodori <i>Gelato S/GL</i>	PASTA S/GL pomodoro ricotta Uova sode Spinaci gratinati S/GL <i>Frutta di stagione</i>	PASTA S/GL zafferano e zucchine Arrosto di tacchino Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	LASAGNE S/GL Formaggio spalmabile Insalata mista <i>Frutta di stagione</i>	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo S/GL Carote julienne <i>Budino S/GL</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 fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese) - **TORTA PREPARATA CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE**