

MENU INVERNALE – PRIVO DI GLUTINE

Scuola primaria a.s. 2025-2026

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-------------|---|--|---|---|---|
| 1 settimana | PASTA S/GL al pesto fresco Formaggio Fagiolini <i>Frutta di stagione</i> | Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i> | PASTA S/GL al pesto di broccoli Gâteau S/GL di PISELLI/FAGIOLI S/GL Carote julienne <i>Budino S/GL</i> | PASTA S/GL olio e grana Arrosto di lonza alle mele Spinaci <i>Frutta di stagione</i> | Passato di verdure con riso Merluzzo dorato S/GL Purè di patate <i>Frutta di stagione</i> |
| 2 settimana | Insalata mista, carote e mais PIZZA S/GL Prosc. cotto S/GL <i>Frutta di stagione</i> | Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini <i>Frutta di stagione</i> | GNOCCHI S/GL al pomodoro Petto di pollo agli agrumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i> | PASTA S/GL con piselli Filetto di platea al forno S/GL Finocchi in insalata <i>Yogurt S/GL</i> | PASTINA S/GL in brodo Formaggio Carote cotte <i>Frutta di stagione</i> |
| 3 settimana | PASTINA S/GL brodo vegetale Formaggio Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i> | PASTA S/GL olio e grana Polpettone di bovino S/GL in umido Carote cotte <i>Frutta di stagione</i> | Insalata mista con carote e mais PIZZA S/GL Prosc. cotto S/GL <i>Frutta di stagione</i> | Passato di verdure con PASTA S/GL Coscia di pollo Patate al forno <i>Frutta di stagione</i> | PASTA S/GL pomodoro basilico Tortino di merluzzo S/GL Spinaci <i>Budino S/GL</i> |
| 4 settimana | Risotto al pomodoro Frittata Insalata <i>Frutta di stagione</i> | LASAGNE S/GL Formaggio spalmabile Fagiolini <i>Frutta di stagione</i> | PASTINA S/GL in brodo vegetale Tortino S/GL di PISELLI/FAGIOLI S/GL Spinaci <i>Frutta di stagione</i> | PASTA S/GL al pesto fresco Lonza panatura S/GL Carote cotte <i>Yogurt S/GL</i> | Passato di verdure con PASTA S/GL Filetto di platea al forno S/GL Finocchi in insalata <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/fette senza glutine

La frutta di stagione verrà servita in classe ogni mattina

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