



NO GLUTINE

MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2024/2025
In vigore dal 4 Novembre 2024



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE al pomodoro e olive Bastoncini di merluzzo* NO GLUTINE Insalata BIO e finocchi BIO Budino	Riso BIO alle verdure BIO Frittata al forno BIO Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchi NO GLUTINE al pomodoro Mozzarella Insalata verde BIO Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Crocchette di FAGIOLI/PISELLI NO GLUTINE Spinaci* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con RISO NO GLUTINE Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO
2	PASTA NO GLUTINE al tonno PISELLI NO GLUTINE al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Frittata al forno BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Prosciutto cotto NO GLUTINE Crudité di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con RISO NO GLUTINE Merluzzo* gratinato NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Filetto di platessa* msc alla pizzaiola Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di manzo BIO FAGIOLI NO GLUTINE in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini NO GLUTINE pollo AL FORNO Pisellini NO GLUTINE stufati BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pesto Frittata al forno Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Riso allo zafferano Formaggio Provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	Passato di verdure BIO con RISO NO GLUTINE Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Affettato di tacchino NO GLUTINE Insalata mista BIO Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Burger di FAGIOLI/PISELLI NO GLUTINE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli NO GLUTINE all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati NO GLUTINE Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO PISELLI NO GLUTINE al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Polenta Polpette di manzo al pomodoro Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Frittata con patate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini NO GLUTINE Bastoncini di merluzzo* NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	PASTA NO GLUTINE al pesto Filetto di platessa gratinato NO GLUTINE Pisellini NO GLUTINE in umido Frutta fresca	Riso BIO al pomodoro BIO Crocchette di FAGIOLI/PISELLI NO GLUTINE Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con RISO NO GLUTINE Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure BIO Frittata al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann