



NO GLUTINE

Menù Primavera-Estate 2024 In vigore dal 15/04/2024



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE con pomodoro BIO e basilico Tonno all'olio evo Pomodori freschi BIO Budino NO GLUTINE	Risotto BIO alla parmigiana NO GLUTINE Frittata al forno BIO Zucchine trifolate Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pesto Merluzzo msc gratinato NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con riso BIO NO GLUTINE Pollo PANATO NO GLUTINE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio evo Polpette di LEGUMI NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine NO GLUTINE Caprese (Mozzarella e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con RISO NO GLUTINE Polpette di manzo NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Affettato di tacchino Insalata verde BIO Yogurt alla frutta NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO Frittata al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio evo Platessa msc PANATA NO GLUTINE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	GNOCCHI NO GLUTINE burro e salvia Frittata al forno BIO Fagiolini prezzemolati BIO Mousse di frutta	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Tonno all'olio Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone Polpettine di spinaci NO GLUTINE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure BIO con crostini NO GLUTINE Formaggio stracchino Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Risotto BIO all'olio evo NO GLUTINE BOCCONCINI DI POLLO PANATI NO GLUTINE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO
4	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella + Grana Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO alla crema di verdure NO GLUTINE Crocchette vegetali NO GLUTINE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio evo Frittata al forno con patate BIO Spinaci all'olio BIO Yogurt alla frutta NO GLUTINE	Crema di VERDURA CON RISO NO GLUTINE CARNE AI FERRI Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE alla sorrentina Bocconcini di merluzzo msc panato NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Risotto BIO allo zafferano NO GLUTINE Coscia di pollo al forno Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio evo Fagioli NO GLUTINE in umido BIO Zucchine trifolate BIO Budino NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchini BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini NO GLUTINE Bastoncini di merluzzo NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca NO GLUTINE Prosciutto cotto NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO
6	GNOCCHI NO GLUTINE al pesto BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO GLUTINE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure estive BIO con riso BIO NO GLUTINE Bocconcini di pollo al forno Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure BIO Polpette di manzo NO GLUTINE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al tonno PISELLI NO GLUTINE al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta	Riso BIO all'olio evo NO GLUTINE Mozzarella 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 tre tipologie differenti di frutta ogni settimana : banane, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann

