



MENÙ INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 –

**Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado.
Comune di Vignate**

DIETA PRIVA DI GLUTINE

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate Finocchi grattugiani Pane senza glutine Frutta fresca bio	Ravioli di magro senza glutine Primo sale ½ porzione Carote julienne al limone Pane senza glutine Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Piselli brasati Carote cotte Pane senza glutine Frutta fresca bio	Riso al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane senza glutine Frutta fresca bio
Martedì	Riso allo zafferano Polpette di merluzzo con pangrattato senza glutine Tris di verdure cotte Pane senza glutine Crackers senza glutine	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Hamburger di tacchino senza glutine Finocchi crudi Pane senza glutine Crackers senza glutine	Pasta senza glutine ai broccoli Polpette di pollo con pane senza glutine Zucchine al forno Pane senza glutine Crackers senza glutine	Polenta Arrosto di lonza agli aromi senza glutine Carotine cotte Pane senza glutine Crackers senza glutine
Mercoledì	Crema di zucca con riso Bocconcini di pollo al limone senza glutine Carote julienne Pane senza glutine Yogurt*	Pastina senza glutine in brodo vegetale Merluzzo con pangrattato senza glutine Fagiolini Pane senza glutine Yogurt*	Crema di carote con pastina senza glutine Uova strapazzate Tris di verdure cotte Pane senza glutine Yogurt*	Crema di legumi senza glutine con crostini senza glutine Crocchette patate dello chef con pangrattato senza glutine Erbette al forno Pane senza glutine Frutta fresca bio
Giovedì	Pasta senza glutine agli aromi Ragù di lenticchie senza glutine Fagiolini Pane senza glutine Frutta fresca bio	Erbette aromatizzate all'olio Pasta senza glutine al ragù di manzo Pane senza glutine Frutta fresca bio	Insalata cavolo e mais Pizza margherita senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine al pesto Uova strapazzate Fagiolini Pane senza glutine Yogurt *
Venerdì	Tris di verdure fresche Pizza margherita senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine al pesto Crocchetta di legumi senza glutine con pangrattato senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine al pomodoro Polpette di merluzzo con pangrattato senza glutine Spinaci aromatizzati Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine agli aromi Merluzzo con pangrattato senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca bio

N.B. TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNAZI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE

TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN AREA DEDICATA E SEPARATA.

VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. VERRANNO CONTEROLLATE TUTTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI SOMMINISTRATI. AD OGNI PASTO VERRÀ SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE..

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Cory Sjmae

