


# MENU INVERNALE

SENZA  
GLUTINE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 26/12/2021 al 20/03/22 - Approvato da commissione mensa il 02/12/2021

|              | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|--------------|---|---|--|--|--|
| 1a settimana | <b>Pasta agli aromi Biaglut</b><br>Frittata alle verdure<br>Finocchi grattugiati<br>Pane aglut<br>Frutta fresca bio   | Riso alla zucca<br>Fesa di tacchino arrosto<br>tris di verdure cotte<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio                                      | <b>Pasta aglut. al pomodoro</b><br><b>Ragù di lenticchie senza glutine</b><br>Fagiolini<br><b>Pane aglut</b><br>Yogurt bio     | Crema di zucca con pastina aglut.<br><b>Polpette di pollo no pane</b><br>Carote julienne<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio                                       | <b>Pasta aglut. al pesto</b><br><b>Platessa impanata con pane aglut</b><br><b>Zucchine al forno</b><br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio  |
| 2a settimana | <b>Ravioli di magro aglutinati</b><br>Bocconcini di mozzarella/Formaggio spalmabile<br>Carote julienne al limone<br><b>Pane aglut.</b><br>Frutta fresca bio | <b>Pasta aglut. allo zafferano</b><br>Pollo al forno<br>Spinaci aromatizzati all'olio<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio                     | Finocchi crudi<br><b>Lasagne alla bolognese aglutarate</b><br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio                           | <b>Pasta aglut al pesto fatto in casa</b><br><b>Crocchetta di legumi senza glutine con pan grattato aglutinato</b><br>Insalata<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio | <b>Pastina aglut in brodo vegetale</b><br><b>Platessa dorè con pane aglut</b><br>Fagiolini<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio   |
| 3a settimana | Risotto allo zafferano<br>Piselli brasati<br>Fagiolini al forno<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio   | <b>Pasta aglut. ai broccoli</b><br><b>Cotoletta di tacchino con pane aglutinato</b><br>Zucchine al vapore<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio | Insalata e carote<br>Pizza margherita<br><b>aglutarata</b><br><b>Crackers aglut.</b><br>Yogurt bio                             | Crema di carote con pastina aglut<br><b>Polpette di pollo no pane</b><br>tris di verdure cotte<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio                                 | <b>Pasta aglut ai pomodoro</b><br><b>Platessa alla fiorentina con pan gratt. Aglut.</b><br>Spinaci aromatizzati<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca  |
| 4a settimana | <b>Riso al pomodoro</b><br>Frittata di zucchine<br>Finocchi<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio   | Polenta<br>Brasatini di manzo<br>Carotine cotte<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio   | <b>Pasta aglut. all' olio extravergina</b><br>Fesa di tacchino arrosto<br>Fagiolini<br><b>Pane aglut.</b><br>Frutta fresca bio | <b>Crema di legumi senza glutine mista</b><br><b>Crocchette patate dello cheff con pane gratt. aglut.</b><br>zucchine al forno<br>Pane bio<br>Frutta fresca bio          | Risotto alla parmigiana<br><b>Polpette di merluzzo al pomodoro con pane gratt. Aglut.</b><br>Insalata<br><b>Pane aglut</b><br>Frutta fresca bio<br> |

**TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNA TI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE**

**N.B. VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE..PESTO**

**PRODOTTO ARTIGIANALMENTE SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, BASILICO E AGLIO**

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extra vergine di oliva (utilizzato come unico condimento), aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca, frutta fresca, verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, carne fresca di manzo, pollo, suino di origine italiana Formaggi freschi D.O.P., cacao eco solidale. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Lo yogurt biologico verrà servito al mattino. Torta fatta dal cuoco a fine mese verrà data per festeggiare i compleanni. La frutta fresca verrà servita a metà mattina (sarà almeno di tre varietà) e sarà sostituita solo 2 volte nel mese dallo yogurt. Le grammature rispettano il documento Ats "Mangiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito [www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica](http://www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica) Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.