

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------------|--|---|---|---|--|
| 1° settimana | Pasta bi-aglut al pomodoro Piselli Zucchine gratinate con pangrattato-bi-aglut Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut aglio e olio Frittata di verdure Insalata e pomodori Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Insalata di finocchi Pizza bi-aglut margherita Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Risotto alla parmigiana Scaloppina di pollo al limone con farina bi-aglut Tris di verdure fresche Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut alle zucchine Crocchette di pesce senza glutine con pangrattato bi-aglut Cavolo cappuccio e mais Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio |
| 2° settimana | Pasta bi-aglut alla norma (pomodoro e melanzane) Mozzarella Tris di verdure fresche Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut al pesto Filetto di platessa senza glutine agli aromi Carote rapè Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di tacchino Insalata mista Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut al pomodoro Crocchette di ceci senza glutine con pangrattato bi-aglut Erbette Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Crema di carote con riso Merluzzo* senza glutine gratinato con pangrattato bi-aglut Fagiolini al vapore Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio |
| 3° settimana | Pasta bi-aglut al pesto fatto dal cuoco Frittata Insalata Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut alle zucchine Cotoletta di tacchino alla milanese con pangrattato bi-aglut Carote alla julienne Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Risotto allo zafferano Ragù di lenticchie senza glutine Erbette Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut aglio olio Platessa senza glutine al forno con pangrattato bi-aglut Fagiolini Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Riso al pomodoro Mozzarella Pomodori Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio |
| 4° settimana | Ravioli bi-aglut olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Riso in bianco Pollo al forno Pomodori Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Insalata mista Lasagne bi-aglut al forno Ragù con manzo Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Crema di legumi senza glutine con riso Crocchette di patate preparate dal cuoco con pangrattato bi-aglut Fagiolini al vapore Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio | Pasta bi-aglut agli aromi Filetti di merluzzo senza glutine con pomodoro Insalata di cavolo rosso e bianco Pane o Fette bi-aglut Frutta fresca bio |

N.B. UTILIZZARE SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO E PRIVI DI GLUTINE

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.

Carne fresca di manzo, pollo, suino di origine italiana. 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 COTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica