

MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI VIGNATE ANNO SCOLASTICO 2022/2023- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 01/04/2023 al 28/05/23 - Approvato da commissione mensa in data 02/03/2023 DIETA PRIVA DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta senza glutine al pomodoro Piselli senza glutine Zucchine gratinate senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine aglio e olio Frittata di verdure Insalata e pomodori Pane senza glutine Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Pizza margherita senza glutine Crackers senza glutine Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Scaloppina di pollo al limone con farina senza glutine Tris di verdure fresche Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine alla mediterranea* Crocchette di merluzzo senza glutine fatte dalla cuoca Radicchio e mais Pane senza glutine Frutta fresca bio
2a settimana	Pasta senza glutine alla norma (pomodoro e melanzane) Mozzarella Insalata e olive nere Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine al pesto (olio, basilico, aglio) fatto dalla cuoca Fettuccine di totano panato senza glutine Carote rapè Pane senza glutine Frutta fresca bio	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di tacchino senza glutine Fagiolini al vapore Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine con lenticchie Crocchette di patate senza glutine fatte dalla cuoca Insalata Pane senza glutine Frutta fresca bio	Crema di carote con riso Filet' di merluzzo in umido Spinaci al forno Pane senza glutine Frutta fresca bio
3a settimana	Pasta senza glutine al pesto di zucchine Frittata con patate Fagiolini Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine al pomodoro Cotoletta di pollo alla milanese con pane gratt. senza glutine Carote alla julienne Pane senza glutine Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Cannellini senza glutine olio e sale Insalata Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine aglio olio Platessa al forno con pane gratt. senza glutine Spinaci Pane senza glutine Frutta fresca bio	Riso al pomodoro Mozzarella Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca bio
4a settimana	Ravioli di magro senza glutine olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote Pane senza glutine Frutta fresca bio	Pasta senza glutine alle zucchine Arrosto di lonza al forno senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca bio	Insalata mista Lasagne senza glutine alla bolognese Pane senza glutine Frutta fresca bio	Crema di legumi con riso Crocchette di patate senza glutine preparate dalla cuoca Fagiolini al vapore Pane senza glutine Frutta fresca bio	Riso olio e grana Fettuccine di totano panato senza glutine Insalata di cavolo rosso e bianco Pane senza glutine Frutta fresca bio

N.B. TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNA TI, 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 VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE.

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR CAMPO SIMONA

