

# MENU INVERNALE

COMUNE DI VIGNATE

**MENU' INVERNALE NO GLUTINE E DERIVATI**--ANNO SCOLASTICO 2024/2025 Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado  
in vigore dal 23/12/2024 al 21/03/2025 - Approvato in commissione mensa 24/10/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	<b>Pasta senza glutine al pomodoro</b> Uova strapazzate Finocchi grattugiati <b>Pane senza glutine</b> Frutta fresca bio	<b>Riso allo zafferano</b> <b>Anelli di totano gratinato con pangrattato senza glutine</b> Tris di verdure cotte <b>Pane senza glutine</b> <b>Crackers senza glutine</b>	<b>Pasta senza glutine</b> . agli aromi <b>Ragù di lenticchie senza glutine</b> Fagiolini <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Crema di zucca con riso</b> <b>Polpette di pollo con pane senza glutine</b> Carote julienne <b>Pane senza glutine</b> <b>Yogurt*</b>	<b>Tris di verdure fresche</b> <b>Pizza margherita senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>
2a settimana	<b>Ravioli di magro senza glutine</b> ½ porzione di primo sale Carote julienne al limone <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta senza glutine</b> . alla crema di zucchini <b>Hamburger di tacchino senza glutine</b> Finocchi crudi <b>Pane senza glutine</b> <b>Crackers senza glutine</b>	<b>Erbette aromatizzate all'olio</b> <b>Pasta senza glutine al ragù di manzo</b> <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pastina senza glutine in brodo vegetale</b> <b>Polpette di merluzzo con pangrattato senza glutine</b> Fagiolini <b>Pane senza glutine</b> <b>Yogurt*</b>	<b>Pasta senza glutine al pesto</b> <b>Crocchetta di legumi senza glutine con pan grattato senza glutine</b> Insalata <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>
3a settimana	<b>Risotto al pomodoro</b> Piselli brasati* Carote cotte <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta senza glutine ai broccoli</b> <b>Polpette di pollo con pane senza glutine</b> Zucchini al forno <b>Pane senza glutine</b> <b>Crackers senza glutine</b>	<b>Insalata cavolo e mais</b> <b>Pizza margherita senza glutine</b>  <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Crema di carote con pastina senza glutine</b> Uova strapazzate Tris di verdure cotte <b>Pane senza glutine</b> <b>Yogurt*</b>	<b>Pasta senza glutine aglio e olio</b> <b>Platessa impanata con pangrattato senza glutine</b> Spinaci aromatizzati <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca</b>
4a settimana	<b>Riso al pomodoro</b> <b>Formaggio spalmabile</b> Finocchi <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Polenta</b> <b>Arrosto di lonza senza farina</b> Carotine cotte <b>Pane senza glutine</b> <b>Crackers senza glutine</b>	<b>Crema di legumi senza glutine</b> <b>Crocchette patate dello cheff con pangrattato senza glutine</b> Erbette al forno <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta senza glutine agli aromi</b> <b>Bocconcini di tacchino con pangrattato senza glutine</b> Fagiolini <b>Pane senza glutine</b> <b>Yogurt*</b>	<b>Pasta senza glutine al pesto</b> <b>Merluzzo con pangrattato senza glutine</b> Insalata <b>Pane senza glutine</b> <b>Frutta fresca bio</b>

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.