

# MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI VIGNATE ANNO SCOLASTICO 2024/2024- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado  
in vigore dal 23/03/2025 al 31/05/25 **DIETA PRIVA DI GLUTINE**

|              | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'  |
|--------------|--|--|---|---|---|
| 1a settimana | <b>Pasta senza glutine al pomodoro</b><br><b>Piselli*</b><br><b>Carote cotte</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>  | <b>Crema di carote riso</b><br><b>Bocconcini di pollo al limone con farina senza glutine</b><br><b>Tris di verdure fresche</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Crackers senza glutine</b> | <b>Gnocchi di patate senza glutine*</b><br><b>Formaggio Spalmabile</b><br><b>Insalata di Finocchi</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>  | <b>Pasta senza glutine aglio e olio</b><br><b>Ova strapazzate</b><br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Yogurt bio*</b>  | <b>Risotto alla parmigiana</b><br><b>Crocchette di merluzzo senza glutine fatte dalla cuoca</b><br><b>Pomodori e mais</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca bio</b>          |
| 2a settimana | <b>Ravioli di magro senza glutine olio e aromi</b><br><b>Mezza porzione di mozzarella</b><br><b>Insalata e olive nere</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Pasta senza glutine al pesto(olio,basilico,aglio) fatto dalla cuoca</b><br><b>Ova strapazzate</b><br><b>Carote rapè</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Crackers senza glutine</b>     | <b>Risotto primavera (carotine,zucchine,piselli*)</b><br><b>Hamburger di tacchino</b><br><b>Fagiolini al vapore</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>                          | <b>Pasta senza glutine con lenticchie senza glutine</b><br><b>Crocchette di patate senza glutine fatte dalla cuoca</b><br><b>Insalata</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Yogurt bio*</b>        | <b>Pasta senza glutine aglio e olio</b><br><b>Platessa dorata con pane grattato senza glutine</b><br><b>Spinaci</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>                    |
| 3a settimana | <b>Pasta senza glutine alla crema di zafferano senza glutine</b><br><b>Ova strapazzate</b><br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>            | <b>Pastina senza glutine in brodo vegetale</b><br><b>Bastoncini di pesce senza glutine</b><br><b>Spinaci</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Crackers senza glutine</b>                   | <b>Pizza margherita senza glutine</b><br><b>Insalata mista</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>   | <b>Pasta senza glutine alla crema di zucchine</b><br><b>Bocconcini di pollo alla milanese con pane grattato senza glutine</b><br><b>Pomodori</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Yogurt bio*</b> | <b>Riso al pomodoro</b><br><b>Crocchetta di legumi senza glutine preparato dalla cuoca</b><br><b>Carote julienne</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>                   |
| 4a settimana | <b>Ravioli di magro senza glutine olio e aromi</b><br><b>Mezza porzione di primo sale</b><br><b>Carote julienne</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b>       | <b>Fagiolini al vapore</b><br><b>Lasagne senza glutine alla bolognese</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Crackers senza glutine</b>  | <b>Pasta senza glutine alla carbonara dello chef</b><br><b>Crocchette di patate senza glutine fatte dalla cuoca</b><br><b>Insalata mista</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</b> | <b>Pasta senza glutine al pesto(olio,basilico,aglio)</b><br><b>Platessa dorata con pangrattato.senza glutine</b><br><b>Pomodori</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Yogurt bio*</b>              | <b>Riso olio e grana</b><br><b>Hamburger di legumi senza glutine preparato dalla cuoca</b><br><b>Insalata di cavolo rosso e bianco</b><br><b>Pane senza glutine</b><br><b>Frutta fresca</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.

