

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica PRIVO DI GLUTINE
Scuola dell'infanzia a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Risotto allo zafferano Mozzarella Coste al vapore Frutta di stagione	PASTA S/GL al ragù di manzo Frittata alle verdure Insalata mista Yogurt alla frutta S/GL	PASTA S/GL olio e grana Fusi di pollo al forno Carotine baby Frutta di stagione	Passato verdura LEGUMI S/GL con PASTA S/GL Bocconcini di tacchino Purè di patate Frutta di stagione	PASTA S/GL al ragù di verdura Merluzzo agli aromi S/GL Fagiolini Frutta di stagione
	Pizza S/GL Prosciutto cotto S/GL Carotine al vapore Frutta di stagione	LASAGNE S/GL Asiago Fagiolini Frutta di stagione	PASTINA S/GL brodo vegetale Frittata alle zucchine Cavolfiore Yogurt alla frutta S/GL	Passato di verdura con riso Bocconcini di pollo Spinaci Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Platessa gratinata S/GL Insalata mista Frutta di stagione
	PASTA S/GL e broccoli Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato verdura LEGUMI S/GL con PASTA S/GL Bruscitt di manzo Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino Finocchi gratinati S/GL Yogurt alla frutta S/GL	PASTINA S/GL brodo vegetale Primo sale Carote al vapore Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Merluzzo PANATURA S/GL Cavolfiore Frutta di stagione
	PASTA S/GL pomodoro e LEGUMI S/GL Frittata alla ricotta Mix di verdura Frutta di stagione	Pizza S/GL Formaggio spalmabile Carote stick Frutta di stagione	Passato di verdura con RISO Platessa gratinata S/GL Erbette al vapore Frutta di stagione	PASTA S/GL al pesto S/GL Cotoletta S/GL Fagiolini Yogurt alla frutta S/GL	PASTA S/GL agli aromi Bocconcini di tacchino Broccoli Frutta di stagione

NON UTILIZZARE/SOMMINISTRARE farina di frumento o altre farine contenenti glutine, pane, pangrattato, besciamella

Sostituire il pane comune con PANE SENZA GLUTINE oppure crackers/fette senza glutine

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di glutine

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese – **DOLCE SENZA GLUTINE**

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake – **DOLCE SENZA GLUTINE**