



Comune di ROSATE

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pasta S/GL al pomodoro Limanda al forno S/GL Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli magro S/GL olio e grana Arrostito di lonza S/GL Carote Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Straccetti di pollo S/GL Cavolfiore S/GL Frutta di stagione	Gnocchi S/GL al ragù ½ porz. mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato verdura e legumi S/GL c/riso Frittata con patate Macedonia di verdure Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pizza S/GL ½ porz. prosc. cotto S/GL Insalata Frutta di stagione	Pasta S/GL pomodoro e olive Arrostito di tacchino S/GL Spinaci Frutta di stagione	Lasagne S/GL ½ porz. Asiago Broccoli Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Merluzzo pom. e olive S/GL Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pastina S/GL in brodo Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta S/GL al pomodoro Mozzarella Carote baby Frutta di stagione	Passato di verdure Polenta S/GL e Bruscitt Frutta di stagione	Pasta S/GL olio e grana Frittata con verdure Coste Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Cosce di pollo Spinaci Frutta di stagione	Pasta S/GL al pomodoro Merluzzo S/GL Insalata mista Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta S/GL al pesto S/GL Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdure CON RISO Cotoletta S/GL Patate al forno Frutta di stagione	Pizza S/GL ½ porz. formaggio fresco Insalata mista Frutta di stagione	Pasta S/GL al pomodoro Arrostito di tacchino S/GL Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso all'olio Merluzzo al forno S/GL Carote al forno Frutta di stagione

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – **DOLCE SENZA GLUTINE**

Fornire PANE S/GL o FETTE TOSTATE S/GL