

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola dell'infanzia a.e. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	PIZZA S/GL Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	PASTA S/GL portofino (con pesto S/GL) BASTONCINI S/GL Carote julienne Frutta di stagione	Passato verdura e PISELLI con riso Bocconcini di tacchino S/GL Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia Budino S/GL
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	PASTINA S/GL <i>oppure</i> RISO in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Affettato di tacchino S/GL Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e PISELLI con PASTINA S/GL <i>oppure</i> RISO Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta S/GL	LASAGNE S/GL Formaggio spalmabile Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata S/GL Finocchi in insalata Frutta di stagione
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	PASTA S/GL al pesto S/GL Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato verdura PISELLI con PASTINA S/GL <i>oppure</i> RISO Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino al limone Fagiolini Budino S/GL	PIZZA S/GL Mozzarella ½ porz. Insalata fantasia Frutta di stagione	PASTA S/GL agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	PASTA S/GL pomodoro e PISELLI Asiago dop ½ porz. Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato verdura e PISELLI con riso Cotoletta di lonza S/GL Spinaci Frutta di stagione	PASTINA S/GL <i>oppure</i> RISO in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno Yogurt alla frutta S/GL	PASTA S/GL zucchine e zafferano (no farina) Platessa gratinata S/GL Carote julienne 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 senza glutine/fette senza glutine

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di glutine