

MENU INVERNALE 2025-2026 – PRIVO DI GLUTINE

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 SETTIMANA | PASTA S/GL al pomodoro Formaggio fresco Insalata mista Frutta di stagione | Crema PISELLI con PASTA S/GL Frittata Macedonia di verdure Frutta di stagione | Risotto allo zafferano Straccetti di pollo Cavolfiore gratinato S/GL Frutta di stagione | Passato verdura con PASTA S/GL Arrosto di lonza Purea di patate Frutta di stagione | RAVIOLI S/GL olio e grana Platessa al forno S/GL Coste Frutta di stagione |
| 2 SETTIMANA | PIZZA S/GL Pr. cotto S/GL Insalata Frutta di stagione | PASTA S/GL pom. e verdure Arrosto di tacchino Spinaci Frutta di stagione | LASAGNE S/GL Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione | Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato S/GL Macedonia di verdure Frutta di stagione | PASTINA S/GL in brodo Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione |
| 3 SETTIMANA | PASTA S/GL olio e grana Uova strapazzate Carote baby Frutta di stagione | Passato di verdura Polenta Bruscitt Frutta di stagione | Crema di PISELLI Formaggio spalmabile Coste Frutta di stagione | Riso e prezzemolo Fusi di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione | GNOCHI S/GL al pomodoro Platessa al forno S/GL Spinaci Frutta di stagione |
| 4 SETTIMANA | PASTA S/GL al pesto S/GL Frittata con verdure Insalata e mais Frutta di stagione | Passato verdure con riso Cotoletta S/GL Patate Frutta di stagione | PIZZA S/GL Formaggio Insalata mista Frutta di stagione | PASTA S/GL al pomodoro Bastoncini di pesce S/GL Macedonia di verdure Frutta di stagione | Riso all'olio Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta di stagione |

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

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita con crackers – CRACKERS SENZA GLUTINE

FORNIRE PANE S/GL oppure FETTE TOSTATE S/GL