



Comune di Rosate – scuola primaria

MENU INVERNALE 2025-2026 – PRIVO DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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	GNOCCHI 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