

Comune di Rosate

MENU' PRIMAVERA/ESTATE per ristorazione scolastica PRIVO DI GLUTINE
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA	PASTA S/GL al pesto di zucchine Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL al ragù Uova strapazzate Insalata verde Frutta di stagione	Passato verdura e PISELLI c/riso Bocconcini di pollo S/GL Pomodori Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro e olive Scaloppine tacchino S/GL Carote julienne Gelato S/GL	Risotto parmigiana Platessa gratinata S/GL Insalata mista Frutta di stagione	<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p><i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i></p> <p>Altri prodotti</p> <p><i>Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane</i></p>
2' SETTIMANA	PASTA S/GL al pesto S/GL Frittata con zucchine Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne S/GL Prosciutto cotto S/GL Insalata mista Frutta di stagione	Pizza S/GL ½ porz. mozzarella Pomodori Yogurt S/GL	Risotto con spinaci Cosce pollo al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione	Ravioli ricotta spinaci S/GL burro e salvia Bastoncini merluzzo S/GL Erbette Frutta di stagione	
3' SETTIMANA	Minestra di verdure con PASTA S/GL (oppure RISO) Uova strapazzate Patate in insalata Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Straccetti tacchino S/GL Carote cotte Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Fusi di pollo Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne S/GL Platessa gratinata S/GL Fagiolini Gelato S/GL	
4' SETTIMANA	PASTA S/GL al ragù di verdura Frittata con patate Spinaci Frutta di stagione	Pizza S/GL ½ porz. mozzarella Insalata verde DOLCE S/GL	Passato verdura e PISELLI con PASTA S/GL (oppure RISO) Affettato di tacchino S/GL Carote julienne Frutta di stagione	PASTA S/GL con verdure Arrosto di lonza S/GL Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Merluzzo gratinato S/GL Pomodori 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

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