



Comune di ROSATE

MENU PRIMAVERA ESTATE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1' SETTIMANA 29 settembre	Ravioli S/GL burro e salvia FETTINA DI CARNE Insalata Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Frittata alle verdure Carote julienne Frutta di stagione	Pizza S/GL Form. spalmabile Pomodori Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro ricotta Platessa alla pizzaiola Insalata mista Gelato S/GL
2' SETTIMANA 06 ottobre	Riso tipo cantonese (uova e piselli) Asiago ½ Carote julienne Frutta di stagione	Crema verdure PASTA S/GL (oppure RISO) Lonza S/GL Insalata mista Frutta di stagione	PASTA S/GL alle zucchine Polpette vegetali S/GL Insalata verde Budino S/GL	PASTA S/GL con piselli Arrosto di tacchino Pomodori e mais Frutta di stagione	Gnocchi S/GL al pomodoro Merluzzo gratinato S/GL Spinaci Frutta di stagione
3' SETTIMANA 15 settembre 13 ottobre	Pizza S/GL Mozzarella ½ porz. Insalata Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Frittata Carote julienne Gelato S/GL	PASTA S/GL al pesto S/GL e fagiolini Lonza al limone Zucchine gratinate S/GL Frutta di stagione	PASTA S/GL allo zafferano S/GL Straccetti di pollo Insalata Frutta di stagione	Riso all'olio Platessa gratinata S/GL Pomodori Frutta di stagione
4' SETTIMANA 22 settembre	PASTA S/GL con crescenza Prosc. cotto S/GL ½ porz. Insalata Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro basilico Bocconcini pollo forno S/GL Spinaci gratinati S/GL Frutta di stagione	LASAGNE S/GL Mozzarella ½ porz. Pomodori e mais Frutta di stagione	PASTA S/GL burro e grana Uova strapazzate Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL alla norma Platessa gratinata S/GL Patate al forno DOLCE S/GL

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