

Menù autunno/inverno - Scuole dell'infanzia e primaria
In vigore dal 07/01/2026 con la 1° settimana



NO GLUTINE. °NON UTILIZZARE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di glutine. COME LEGUMI SENZA GLUTINE SOLO PISELLI GELO.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Fagiolini all'olio Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio	Pasta senza glutine agli aromi Pesce impanato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate Carote	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa°) Carote all'olio	Pasta senza glutine al pomodoro Burger vegetale° (con piselli senza glutine) Carote	Polenta senza glutine + Tapelucco di bovino adulto + Carote julienne/Passato di verdure con riso/con pasta senza glutine + Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno	Riso alla parmigiana Tortino di piselli senza glutine° c/pangrattato senza glutine Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro senza glutine al burro e salvia/Pasta senza glutine al burro e salvia Polpette di piselli senza glutine° c/pangrattato senza glutine Finocchi julienne	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino° Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano Formaggio Finocchi all'olio / insalata/ cotti gratinati al forno°	½ porz. formaggio Carote julienne Lasagne senza glutine con ragù di manzo° (besciamella c/farina sz glutine)
Giovedì	Passato di verdure con riso Pesce gratinato con farina di mais senza glutine°/polpette di pesce° c/pangrattato senza glutine Patate al forno/all'olio	Pasta senza glutine alla crema di broccoli/di verdure Frittata Erbette all'olio	Crema di verdure e piselli senza glutine Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella	Pasta senza glutine agli aromi Arrosto di tacchino al forno° Erbette all'olio
Venerdì	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate/ Frittata/ Crocchette all'uovo° c/pangrattato senza glutine /Sformato d'uovo° Insalata mista	Passato di verdura con pasta senza glutine/riso Formaggio Patate prezzemolate	Pasta senza glutine al pomodoro Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista con cavolo cappuccio/Cavolo cappuccio in insalata	Passato di verdure con riso/con pasta senza glutine Pesce impanato al forno° c/pangrattato senza glutine Patate all'olio in insalata / al forno

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA GLUTINE.**

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane senza glutine e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza glutine e marmellata	Frutta fresca