

# Menu Estivo A.S.2023/2024

## Comune di Seveso - DIETA PRIVA DI GLUTINE



SETTIMANA

1  
2  
3  
4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	GNOCCHI S/GLUT AL POMODORO/ PASTA S/GLUT AL POMODORO MERLUZZO IMPANATO S/GLUT Zucchine* al forno, Frutta	RISO S/GLUT IN BRODO Arista al latte NO FARINA Carote julienne Frutta di stagione	PASTA S/GLUT AL RAGÙ DI MANZO 1/2p Mozzarella Fagiolini* al vapore GELATO S/GLUT	PASTA S/GLUT OLIO E PARMIGIANO FETTINA DI TACCHINO DORATA S/GLUT Pomodori e mais Frutta di stagione	CREMA DI LEGUMI S/GLUT/ CREMA DI VERDURE CON RISO S/GLUT Asiago Insalata mista, Frutta
2	RAVIOLI S/GLUT BURRO E SALVIA Affettato di tacchino Insalata verde Frutta di stagione	PASTA S/GLUT OLIO E PARMIGIANO PLATESSA IMPANATA S/GLUT Erbette* olio e Parmigiano Frutta di stagione	Riso al pomodoro COTOLETTA DI LONZA IMPANATA S/GLUT Carote* all'olio Yogurt	PASTA S/GLUT AL PESTO S/GLUT Coscia pollo al forno Zucchine* al forno Frutta di stagione	PASTA S/GLUT ALLO ZAFFERANO NO FARINA Frittata al formaggio Insalata verde Frutta di stagione
3	PASTA S/GLUT POMODORO E ZUCCHINE* Tonno sgocciolato Patate* prezzemolate Frutta di stagione	Risotto allo zafferano PETTO DI POLLO DORATO S/GLUT Insalata verde Frutta di stagione	PASTA S/GLUT OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER SOLO MANZO* IN UMIDO Pomodori e mais GELATO S/GLUT	PASTA S/GLUT AL POMODORO Rolle' di frittata Insalata verde Frutta di stagione	PASTA S/GLUT AL PESTO Primo sale Carote julienne Frutta di stagione
4	PIZZA S/GLUT 1/2p Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	CREMA DI LEGUMI S/GLUT/ CREMA DI VERDURE CON CROSTINI S/GLUT Mozzarella Pomodori, Frutta di stagione	PASTA S/GLUT AL PESTO Coscia di pollo al forno Patate al forno Yogurt	PASTA S/GLUT AL POMODORO NO FARINA COTOLETTA DI LONZA IMPANATA S/GLUT Carote julienne Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano PLATESSA* GRATINATA S/GLUT Zucchine* trifolate Frutta di stagione

\*prodotto surgelato

I prodotti contrassegnati da asterisco sono prodotti surgelati mentre gli altri legumi sono prodotti secchi. Prodotti biologici al 100 %: Pasta, riso, legumi, latte, yogurt, olio, pelati di pomodoro, uova. Al 60 % bio : frutta, verdure. Al 50 % bio : carne bovina Al 20 % carne avunicola. Al 30 % salumi e formaggi

Il nostro sale fino e grosso è iodato.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione