



Menù Primavera-Estate 2024 In vigore dal 15/04/2024

NO GLUTINE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA NO GLUTINE con pomodoro e basilico Tonno all'olio evo Pomodori freschi Budino NO GLUTINE	Risotto BIO alla parmigiana NO GLUTINE Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al pesto Merluzzo msc gratinato NO GLUTINE Insalata verde BIO Frutta fresca	Crema di carote BIO con riso BIO NO GLUTINE Pollo PANATO NO GLUTINE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Polpette di LEGUMI NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con RISO NO GLUTINE Polpette di manzo BIO al pomodoro NO GLUTINE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita NO GLUTINE Affettato di tacchino NO GLUTINE Insalata verde Yogurt alla frutta	PASTA NO GLUTINE AL POMODORO Frittata al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE all'olio BIO Platessa PANATA NO GLUTINE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	Gnocchi NO GLUTINE burro e salvia Frittata al forno Fagiolini prezzemolati Mousse di frutta	PASTA NO GLUTINE al pomodoro Tonno all'olio Pomodori freschi Frutta fresca	PASTA NO GLUTINE al ragù di vitellone BIO Polpettine di spinaci BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure BIO con crostini NO GLUTINE Formaggio stracchino BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Risotto allo zafferano Pollo NO GLUTINE Zucchine trifolate Frutta fresca
4	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO Mozzarella BIO + Grana DOP Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso alla crema di verdure Crocchette vegetali NO GLUTINE Carote julienne Frutta fresca	RAVIOLI NO GLUTINE all'olio Frittata al forno con patate Spinaci all'olio Yogurt alla frutta	Crema di VERDURE CON RISO NO GLUTINE CARNE AI FERRI Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE alla sorrentina BIO Merluzzo msc gratinato NO GLUTINE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Riso BIO all'olio BIO Coscia di pollo BIO al forno Pomodori freschi bio Budino NO GLUTINE	PASTA NO GLUTINE al pomodoro BIO PISELLI in umido NO GLUTINE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE con crema di zucchine BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini NO GLUTINE Bastoncini di merluzzo NO GLUTINE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca NO GLUTINE Prosciutto cotto NO GLUTINE Insalata verde Frutta fresca
6	PASTA NO GLUTINE al pesto BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO GLUTINE Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di verdure BIO con riso NO GLUTINE Bocconcini di pollo al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al ragù di verdure BIO Polpette di manzo al forno NO GLUTINE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	PASTA NO GLUTINE al tonno PISELLI NO GLUTINE al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta BIO	Riso BIO all'olio BIO Mozzarella BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana : banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann