



# Menu Invernale - A.S. 2024/2025

## NO GLUTINE Inizio 14/10/2024 con la 1 settimana

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISOTTO AL POMODORO SPALMABILE  SPINACI* ALL'OLIO GRISSINI NO GLUT FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI NO GLUT PESCE NO GLUT FAGIOLI IN INSALATA PANE NO GLUT BUDINO NO GLUT	CRUDITE' DI VERDURE LASAGNE* ALLA BOLOGNESE NO GLUT PANE NO GLUT YOGURT <b>Frutta materna</b>	PASTA NO GLUT AL PESTO SCALOPPINA DI TACCHINO NO GLUT  CAVOLFIORI* ALL'OLIO PANE NO GLUT FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA NO GLUT  BURGER DI TONNO NO GLUT <b>Tonno all'olio alla materna</b>  PISELLI ALL'OLIO PANE NO GLUT BUDINO NO GLUT
2	GNOCCHI NO GLUT AL POMODORO MOZZARELLA FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE NO GLUT FRUTTA	PASTA NO GLUT AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE ½ PRZ PISELLI PANE NO GLUT FRUTTA	CAROTE JULIENNE PIZZA MARGHERITANO GLUT PANE NO GLUT YOGURT	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COTOLETTA DI POLLO NO GLUT BROCCOLETTI* PANE NO GLUT FRUTTA	PASTA NO GLUT ALLA CREMA DI ZUCCHINE E ZAFFERANO PLATESSA* NO GLUT INSALATA MISTA PANE NO GLUT PANE NO GLUT E MARMELLATA
3	PASTA NO GLUT CON SALSICCIA BROCCOLETTI* PANE NO GLUT FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON RISO NO GLUT FRITTATA ALLE ZUCCHINE CAROTE ALL'OLIO PANE NO GLUT PANE NO GLUT E MARMELLATA	JULIENNE DI VERDURE BRASATO DI MANZO PURE NO GLUT PANE NO GLUT BUDINO <b>Frutta materna</b>	PASTA NO GLUT AL POMODORO  BURGER DI LEGUMINOGLUT  INSALATA PANE NO GLUT FRUTTA	RISOTTO ALLA ZUCCA TONNO ALL'OLIO OLIVA PISELLI* PANE NO GLUT YOGURT
4	INSALATA MISTA PIZZA MARGHERITA NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA	CAROTE JULIENNE PURE NO GLUT LENTICCHIE IN UMIDO PANE INTEGRALE YOGURT	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COTOLETTA DI LONZA NO GLUT TRIS VERDURE PANE NO GLUT PANE NO GLUT MARMELLATA	ZUPPA DEL CONTADINO CON CROSTINI NO GLUT TORTINO DI PATATE NO GLUT INSALATA PANE NO GLUT FRUTTA	PASTA NO GLUT ALL'OLIO  BURGER DI MERLUZZONO GLUT <b>Merluzzo gratinato materna</b> FAGIOLINI* PANE NO GLUT

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 utilizzate ( fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate ) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.