



# Menù ESTIVO a.s.2024/2025

dal 02.09.2024  
REV.2

## DIETA NO GLUTINE

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>Pasta S/G</b> al sugo di pomodoro e olive Tonno all'olio di oliva Zucchine <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>RISO in insalata con pesto e pomodori</b> Fusi di pollo (bocconcini per infanzia) Carote julienne <b>Pane S/G</b> e Frutta	Crema di piselli <b>PIZZA MARGHERITA S/G</b> <b>GRISSINI S/G</b> e frutta	Riso con prosciutto e piselli Uova strapazzate Insalata <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Crema di CECI S/G con PASTA S/G</b> Formaggio spalmabile Fagiolini <b>Pane S/G</b> e Frutta
2	<b>Pasta S/G</b> al sugo di pomodoro e tonno Frittata ½ porz. Pomodori <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pastina S/G</b> in brodo vegetale Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Riso allo zafferano CON BESCIAPELLA S/G</b> <b>LENTICCHIE S/G in umido</b> Carote al forno <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pasta S/G</b> all'olio e parmigiano Merluzzo in insalata olio e limone Insalata <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pasta S/G</b> al pomodoro Scamorza Carote julienne <b>Pane S/G</b> e Frutta
3	<b>RAVIOLINI S/G</b> all'olio e salvia Mozzarella ½ porz. Insalata <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pasta S/G alla milanese CON BESCIAPELLA S/G</b> <b>LENTICCHIE S/G in umido</b> Peperoni e carote al forno (carote per Infanzia) <b>Pane S/G</b> e Frutta	Carote julienne con mais <b>PIZZA MARGHERITA S/G</b> <b>GRISSINI S/G</b> e frutta	<b>Pasta S/G</b> al pomodoro e basilico Arrostito di vitello Fagiolini <b>Pane S/G</b> e Frutta	Riso all'olio e parmigiano <b>Fettuccine di totano gratinate CON PANGRATTATO S/G</b> Pomodori <b>Pane S/G</b> e Frutta
4	<b>Pasta S/G</b> alla norma Uova strapazzate alla pizzaiola Fagiolini <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pasta S/G</b> al pesto e zucchine <b>BASTONCINI DI MERLUZZO S/G</b> Pomodori <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>LASAGNA S/G</b> al ragù di carne <b>CON BESCIAPELLA S/G</b> Insalata mista <b>Pane S/G</b> e Frutta	Crema di fagioli con <b>CROSTINI S/G</b> Formaggio spalmabile Zucchine al forno <b>Pane S/G</b> e Frutta	<b>Pasta S/G</b> al pomodoro Salsiccia di pollo e tacchino Piselli brasati <b>Pane S/G</b> e Frutta

Una volta alla settimana sarà servita MOUSSE DI FRUTTA al posto della frutta.



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON CARNE, PESCE, FORMAGGIO, UOVA, LEGUMI S/G  
LA DICITURA S/G INDICA PRODOTTO SENZA GLUTINE