



Menù estivo 2023/2024 rev.4

DIETA NO GLUTINE

Comune di
INVERUNO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>PASTA S/G al pesto Formaggio al taglio Insalata PANE S/G e frutta</p>	<p>RISO CON CECI E PISELLI Tonno all'olio di oliva Zucchine al forno PANE S/G e frutta</p>	<p>Crema di carote PIZZA MARGHERITA S/G PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G agli aromi Arrostito di lonza Insalata mista PANE S/G e frutta</p>	<p>Risotto allo zafferano Rolle' di frittata Pomodori PANE S/G e frutta</p>
2	<p>Pasta alla carbonara di zucchine Mozzarella 1/2 porzione Pomodori PANE S/G e frutta</p>	<p>Riso in brodo vegetale LENTICCHIE S/G con Purè di patate PANE S/G e frutta</p>	<p>LASAGNA S/G al ragù CON BESCIAMELLA S/G Insalata mista PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G al pomodoro fresco Fusi di pollo al forno Carote julienne PANE S/G e frutta</p>	<p>GNOCCHI S/G al pomodoro Merluzzo in insalata olio e limone Fagiolini all'olio PANE S/G e frutta</p>
3	<p>Crema di verdure PIZZA MARGHERITA S/G PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G al pesto Formaggio al taglio Zucchine al forno PANE S/G e frutta</p>	<p>Risi e bisi (riso e piselli) Uova sode Insalata ricca con mais e olive PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G al pomodoro Bocconcini di pollo Pomodori PANE S/G e frutta</p>	<p>RAVIOLI S/G di magro olio e grana Filetto di limanda gratinato con pangrattato S/G Fagiolini all'olio PANE S/G e frutta</p>
4	<p>PASTINA S/G in brodo vegetale Salsiccia di suino al forno Patate PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G al pomodoro Tortino di LEGUMI S/G Insalata PANE S/G e frutta</p>	<p>LASAGNA S/G al pesto CON BESCIAMELLA S/G Formaggio spalmabile Pomodori PANE S/G e frutta</p>	<p>Risotto alla parmigiana Uova strapazzate alla pizzaiola Zucchine al forno PANE S/G e frutta</p>	<p>PASTA S/G alla milanese CON BESCIAMELLA S/G Fettuccine di totano gratinate CON PANGRATATTO S/G Carote julienne PANE S/G e frutta</p>

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.

Dussmann

LA DICITURA S/G INDICA PRODOTTO SENZA GLUTINE

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON FORMAGGIO, CARNE, PESCE, UOVA, LEGUMI S/G