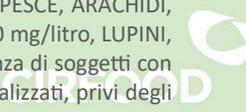


Menu Scolastico SENZA GLUTINE

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all'olio SG	Pizza margherita SG	Pasta SG al ragù vegetale	Pasta SG al pomodoro	Passato di verdura con cereali SG
	Omelette al formaggio	Prosciutto cotto	Mozzarella	Polpette di pesce con salsa «home made» SG	Scaloppina di pollo agli agrumi
	Finocchi gratinati SG	Carote filate	Insalata verde	Verdure miste al forno	Piselli all'olio
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo SG	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta SG al pomodoro	Minestrina SG in brodo di carne	Pasta SG al ragù	Passato di verdure e legumi con riso	Pasta SG al ragu' di pesce
	Merluzzo alla livornese	Arista al forno	Ricotta	Tacchino arrosto	Uova strapazzate al pomodoro
	Insalata di lattuga e radicchio	Purè di patate	Finocchi julienne	Zucca gialla al forno	Spinaci saltati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta SG rosè' (pomodoro e ricotta)	Risotto alla zucca gialla	Pasta SG al pomodoro	Lasagne SG al pesto invernale	Passato di legumi con RISO
	Tonno all'olio	Burger di ceci con salsa «home made» SG	Bocconcini di tacchino al forno	Formaggio spalmabile	Bastoncini di pesce al forno SG
	Fagiolini all'olio	Finocchi al forno	Tris di verdure al vapore	Insalata e noci	Carote e finocchi julienne
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Dessert SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta SG al pomodoro	Pasta SG all'olio	Passato di verdura e legumi con pasta SG	Risotto all'ortolana	Ravioli SG burro e salvia
	Pollo arrosto	Merluzzo gratinato SG	Arrosto di manzo al pomodoro	Rotolo di frittata alle verdure	Asiago
	Piselli stufati	Bietola al parmigiano	Patate arrosto	Cavolfiore all'olio	Insalata mista
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scolastico SENZA GLUTINE

Primavera- Estate| Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta SG al pesto rosso	Risotto alle zucchine	Passato di verdure con RISO/RISO freddo all'ortolana	Pasta SG all'olio e basilico	Pasta SG al pomodoro
	Stracchino	Prosciutto cotto	Crocchiette di pesce SG	Rotolo di frittata agli spinaci	Scaloppina di pollo alla salvia
	Insalata verde	Carote filate	Fagiolini brasati	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta SG al pesto	Piatto unico: Panino SG, Hamburger di manzo, patate sabbiose SG, insalata, frutta di stagione	Pasta SG burro e limone	Passato di verdure di stagione con cereali SG	Riso al pomodoro
	Merluzzo gratinato al forno SG		Mozzarella	Pizza margherita SG	Tonno
	Fagiolini olio e limone		Carotine baby all'olio	Insalata	Insalata di fagioli e pomodori
	Pane SG		Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Risotto con pisellini	Pasta rose' SG (pomodoro e ricotta)	Lasagne SG al pomodoro	Pasta SG al pesto e pomodoro fresco	Pasta SG al ragù di pesce
	Arista al forno	Polpette di pesce SG	Bocconcini di tacchino dorati	Prosciutto crudo (cotto per materne)	Uova sode con salsa verde
	Fagiolini saltati	Carote all'olio	Insalata	Insalata di pomodori	Zucchine saltate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Ravioli SG al pomodoro	Pasta SG al ragù	Crema di verdure con riso	Pasta integrale SG al pomodoro	Pasta SG alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
	Arrosto di tacchino	Ricotta	Straccetti di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno SG	Polpette di legumi con salsa ketchup home made SG
	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate arrosto	Carote filate	Insalata di pomodori
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casaiingo SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, O CHI NE È SENSIBILIZZATO, CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E COMMINISTRATE POTRANNO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI INGREDIENTI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

