

MENU' INVERNALE

settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta al pomodoro senza glutine Lonza arrosto alle erbe fini Spinaci Frutta	Risotto in crema di cavolo cappuccio e pomodoro (1,14) Frittata con Asiago dolce (1,8) Carote cotte Frutta	Pizza Margherita senza glutine (1) Insalata Frutta	Ravioli di magro senza glutine (1,8) Farinata di ceci (1) Broccoli Frutta	Crema di zucca con riso (14) Filetto di merluzzo gratinato senza glutine (1,5) Patate arroste al forno Frutta
2	Lasagna alla Bolognese con pasta senza glutine (8,14) Cavolfiori Frutta	Risotto allo zafferano (14) Sformato di salmone senza glutine (1,8,5) Spinaci Frutta	Pasta all'ortolana senza legumi senza glutine Frittata con zucchine e porri (1,8) Carote cotte Frutta	Passato di verdura con senza legumi con riso (14) Pollo alla piastra Patate schiacciate con prezzemolo Frutta	Pasta al pomodoro senza legumi senza glutine Mozzarella (1) Finocchi crudi Frutta
3	Pasta al pesto senza glutine (1,7) Farinata di ceci (1) Carote Crude Frutta	Minestrone senza legumi di riso (14) Cosce di pollo al forno Patate arroste al forno Frutta	Cannelloni di magro senza glutine (1,8) Frittata allo yogurt (1,8) Carote cotte Frutta	Pizza Margherita senza glutine (1) Insalata Frutta	Risotto alla piemontese (1,14) Nasello gratinato senza glutine (1,5) Broccoli Frutta
4	Pasta con broccoletti senza glutine Asiago (1) Finocchi crudi Frutta	Risotto alla zucca (14) Sformato di spinaci senza legumi senza glutine (1,8) Carote cotte Frutta	Pasta all'ortolana senza legumi senza glutine Frittata rosa di carote e pomodoro (1,8) Spinaci Frutta	Crema di porri e carote con riso (14) Petto di pollo al forno senza glutine (1,8) Purè (1) Frutta	Pasta al pomodoro senza glutine Platessa gratinata senza glutine (1,5) Cavolfiori Frutta

Frutta somministrata a rotazione: mele, pere, banane, kiwi, mandarini, uva

Pane per celiaci

TUTTE LE PREPARAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA GLUTINE. NO LEGUMI SECCHI tr. GLUTINE. OK FARINATA CECI NO GLUTINE.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI: 1(LATTE E LATTICINI) 2(GLUTINE) 3(ARACHIDI E DERIVATI) 4(CROSTACEI) 5(PESCE) 6(SOIA) 7(FRUTTA SECCA) 8(UOVA E DERIVATI) 9(SOLFITI E ANIDRIDE SOLFOROSA) 10(SENAPE) 11(LUPINI) 12(MOLLUSCHI) 13(SESAMO) 14(SEDANO)

ISTITUTO	ASILO VASCONI BESOZZO
NOME	
PATOLOGIA	NO GLUTINE
DATA	06/11/2024

TIMBRO

Dr.ssa Laura Sciacca
Biologa Nutrizionista
Ordine Nazionale dei Biologi sez. A n. 055165

