



MENU CELIACHIA

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	<b>Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico*</b> Bastoncini di pesce* Patate al forno* Polpa di frutta	<b>Risotto al pomodoro*</b> Formaggio spalmabile* <b>Insalata verde e mais</b> TORTINO*	<b>PASTA POMODORO*</b> Tonno * <b>Pomodori/carote*</b> Budino*	<b>Pasta olio e grana*</b> Fettina* Carotine baby* TORTINO*
MARTEDI'	<b>Pasta agli aromi*</b> <b>Frittatina alle erbe*</b> Zucchine trifolate* <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta al pesto*</b> FETTINA di carne al sugo <b>Con Piselli*</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta olio e grana*</b> Arrosto di lonza all'aceto balsamico* <b>Zucchine al forno/Erbe al forno*</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Risotto alla parmigiana*</b> Filetto di merluzzo alla livornese* <b>Insalata verde</b> <b>Frutta di stagione</b>
MERCOLEDI'	<b>Risotto alla Milanese*</b> Arrosto di lonza agli aromi* <b>Fagiolini all'olio*</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta agli aromi*</b> PESCE PANATO* Patate al forno* <b>Frutta di stagione</b>	<b>Risotto alla zucca/zafferano*</b>  <b>Insalata ricca con cannellini*</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta ZAFFERANO*</b> <b>Frittatina*</b> <b>Pomodori/finocchi</b> Frutta di stagione
GIOVEDI'	<b>Pasta alla Norma*</b> Asiago Dop* <b>Pomodori/Carote*</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>RISO con pomodoro e zucchine</b> <b>Uovo strapazzato</b> con Bacon* <b>Carote julienne</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico*</b> Bocconcini di pollo dorati* <b>Fagiolini all'olio*</b> Succo di frutta	<b>Pasta al ragù*</b>  <b>Mix di verdure</b> Yogurt*
VENERDI'	<b>Pasta con e prosciutto cotto*</b>  <b>Insalata mista</b> Budino*	<b>Pasta al sugo e fagioli*</b> <b>½ porz Affettato di tacchino*</b> <b>Pomodori/finocchi</b> Polpa di frutta	<b>Pasta al ragù di verdure*</b>  Formaggio * <b>Insalata ricca</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta al pomodoro*</b> Provolone* Patate al forno* <b>Frutta di stagione</b>



Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla necessità di utilizzare materie prime deperibili rimaste inutilizzate in seguito alle notevoli oscillazioni delle presenze degli alunni o causa di eventuali chiusure improvvise di classi/scuole per COVID - 19

\*tutti alimenti sono preparati con prodotti senza glutine

Ricette preparate con prodotti di provenienza da agricoltura biologiche