



Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di Sale Marasino

NO GLUTINE: °NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<p>Pasta senza glutine al pomodoro</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Pomodori</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Passato di verdure con riso</p> <p>Crocchette di pesce° c/pangrattato senza glutine</p> <p>Carote e piselli</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Pizza senza glutine Margherita Joyens</p> <p>½ porz. di fontal</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto</p> <p>Insalata di piselli, patate e olive</p> <p>Zucchine julienne con menta</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Risotto allo zafferano</p> <p>Frittata</p> <p>Fagiolini</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>
2° SETTIMANA	<p>Pasta senza glutine al pomodoro</p> <p>Italico</p> <p>Pomodori</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Gnocchi senza glutine al pesto</p> <p>Frittata</p> <p>Zucchine gratinate° c/pangrattato senza glutine</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Lasagne senza glutine con crema di pesto e piselli°/Pasta senza glutine con crema di pesto e piselli° (fare besciamella c/farina senza glutine)</p> <p>Carote al vapore</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Pasta senza glutine allo zafferano°</p> <p>Arrostato di lonza°</p> <p>Insalata</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Riso all'inglese</p> <p>Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine</p> <p>Fagiolini</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>
3° SETTIMANA	<p>Ravioli di magro senza glutine alla salvia</p> <p>½ porz. di primosale</p> <p>Pomodori</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Riso al pomodoro e basilico</p> <p>Piselli in umido</p> <p>Erbette</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Pasta senza glutine con crema di verdura° (Infanzia: Pastina senza glutine/riso in brodo)</p> <p>Arrostato°/Bocconcini di tacchino° al limone</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Risotto alla parmigiana</p> <p>Frittata con verdure frullate fresche°</p> <p>Carote al vapore</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro e olive</p> <p>Sformato di pesce° c/pangrattato senza glutine</p> <p>Fagiolini</p> <p>Pane senza glutine</p> <p>Frutta</p>



Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di Sale Marasino

NO GLUTINE: °NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI GLUTINE.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Gnocchi senza glutine al pomodoro Frittata Insalata Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con zucchine° Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Carote al vapore Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Joyens ½ porz. di italico Pomodori Pane senza glutine Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di piselli e patate° c/pangrattato senza glutine Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al ragù di manzo Zucchine al gratin° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine Frutta
5° SETTIMANA	Pasta senza glutine all'olio evo Pollo al forno Carote prezzemolate Pane senza glutine Frutta	Risotto agli aromi Piselli con patate° Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Pesce al limone° Erbette Pane senza glutine Frutta	PASTO BIOLOGICO Passato di verdure con riso Frittata Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Ravioli di magro senza glutine alla salvia Caprese con ½ porzione mozzarella Pane senza glutine Frutta
6° SETTIMANA	Pasta senza glutine al sugo di verdure Insalata calda di merluzzo, patate e olive° Carote al vapore Pane senza glutine Frutta	Gnocchi senza glutine al pesto Frittata con verdure frullate° Zucchine all'olio Pane senza glutine Frutta	Risotto alla parmigiana (Infanzia: Pastina senza glutine/riso in brodo) Lonza alla pizzaiola° Pomodori Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Joyens ½ porz. di Asiago DOP Insalata Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con pomodoro e piselli Fagiolini Pane senza glutine Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.