

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana

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	Pasta senza glutine al pomodoro Petto di pollo al limone° Finocchi julienne Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con crema di pesto e	Riso al pomodoro e basilico Frittata con zucchine Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Passato di verdure con riso Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Patate Pane senza glutine Frutta	Raviolini di magro senza glutine alla salvia 1/2 porz. primosale Insalata Pane senza glutine Frutta
2° SETTIMANA	Pasta senza glutine all'olio evo Asiago DOP Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Gnocchi senza glutine al pomodoro Frittata con verdure frullate Erbette Pane senza glutine Frutta	Polenta senza glutine	Riso alla zucca Crocchette di pesce° c/pangrattato senza glutine Zucchine al vapore Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pesto/ Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Piselli in umido Carote al vapore Pane senza glutine Frutta
3° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Carote prezzemolate Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine alla crema di broccoli° Piselli in umido Cavolfiori Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Joyens Insalata Pane senza glutine Frutta	Minestra di riso e patate Arrosto di lonza° Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata con zucchine Erbette Pane senza glutine Frutta



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana

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.

	Riso all'inglese Mozzarella Erbette Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata con verdure frullate Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al ragù di manzo Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pesto Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Pesce gratinato con pangrattato° senza glutine e aromi Zucchine gratinate° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine Frutta	parmigiana Tortino di piselliº c/pangrattato senza glutine Insalata mista
SETTIMANA Po	Riso all'inglese Mozzarella Erbette Pane senza glutine	pomodoro Frittata con verdure frullate Carote julienne Pane senza glutine	Pasta senza glutine al ragù di manzo Fagiolini Pane senza glutine Frutta	al pesto Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Pesce gratinato con pangrattato° senza glutine e aromi Zucchine gratinate° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine	parmigiana Tortino di piselli° c/pangrattato senza glutine Insalata mista Pane senza glutine
5°				, , , , , ,	
5°					
	Pasta senza glutine all'olio evo Pollo al forno° Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Passato di verdure con riso Frittata Verdura cotta mista Pane senza glutine Frutta		Riso allo zafferano Pesce con capperi e olive° Cavolfiori gratinati° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine con ragù di piselli e besciamella° c/farina senza glutine Finocchi all'olio evo Pane senza glutine Frutta
6° SETTIMANA	Raviolini di magro senza glutine alla salvia 12 porz. Asiago DOP Fagiolini Pane senza glutine Frutta	parmigiana Croschette di nesce°	Pasta senza glutine al pomodoro Arrosto di tacchino al limone Insalata Pane senza glutine Frutta	allo zafferano	Gnocchi senza glutine al pomodoro Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Piselli in umido Carote al vapore Pane senza glutine



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana

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
	Pasta senza glutine al pomodoro	Vellutata di zucca con riso	Pasta senza glutine al ragù di verdura	Pasta senza glutine pasticciata al ragù di manzo°	Risotto alla parmigiana
7° SETTIMANA	Provolone Valpadana DOP	Piselli in umido	Pesce con limone e prezzemolo°	(besciamella c/farina senza glutine)	Frittata con zucchine
	Cavolfiori	Carote prezzemolate	Insalata	Fagiolini	Erbette
	Pane senza glutine Frutta	Pane senza glutine Frutta	Pane senza glutine Frutta	Pane senza glutine Frutta	Pane senza glutine Frutta
8° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pesto Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Erbette Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Sformato di piselli con patate° c/pangrattato senza glutine Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine Margherita Joyens Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Polenta senza glutine con straccetti di pollo alla cacciatora° Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette all'uovo° c/pangrattato senza glutine Zucchine gratinate° c/pangrattato senza glutine 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.

MENÙ SPECIALI

VENERDÌ 19 DICEMBRE 2025	Ravioli di magro senza glutine salvia e parmigiano Bocconcelli di pollo al forno° Verdura cotta mista
MENÙ DI NATALE	Pane senza glutine Dolce senza glutine
GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE	Pasta senza glutine alla monzese° (besciamella° c/farina senza glutine, zafferano e salsiccia di tacchino senza glutine) Insalata arlecchino (carote, olive, mais) Pane senza glutine Chiacchiere senza glutine / Dolce senza glutine