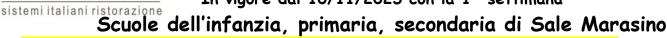


MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



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

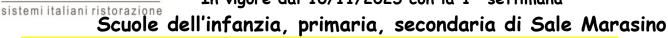
LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

NO LATTE: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTE, GLUTINE E DERIVATI.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pomodoro" Petto di pollo al limone° Finocchi julienne Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine con crema di basilico, olio evo e piselliº" Carote al vapore Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Riso al pomodoro e basilico" Frittata con zucchine" Fagiolini Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Passato di verdure con riso" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Patate Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine alla salvia" Pesce agli aromi Insalata Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta
2° SETTIMANA	Pasta senza glutine all'olio evo" Pesce al forno° Insalata mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Gnocchi senza glutine e latte al pomodoro" Frittata con verdure frullate" Erbette Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Polenta senza glutine Brasato di manzo Verdura cotta mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Riso alla zucca" Crocchette di pesce° c/pangrattato senza glutine Zucchine al vapore Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine al basilico e olio evo"
3° SETTIMANA	Risotto allo zafferano" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Carote prezzemolate Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine con broccoli" ^o Piselli in umido Cavolfiori Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Focaccia con pomodorini senza glutine e latte Joyens Pesce agli aromi Insalata Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	•	Pasta senza glutine al pomodoro" Frittata con zucchine" Erbette Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta



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



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

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

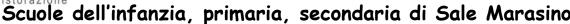
NO LATTE: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTE, GLUTINE E DERIVATI.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Riso all'olio evo" Pesce agli aromi Erbette Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro" Frittata con verdure frullate" Carote julienne Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine al ragù di manzo" Fagiolini Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pasta senza glutine al basilico e olio evo"	Riso all'olio evo" Tortino di piselli°" c/pangrattato senza glutine Insalata mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta
5° SETTIMANA	Pasta senza glutine all'olio evo" Pollo al forno° Carote julienne Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Passato di verdure con riso" Frittata" Verdura cotta mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Focaccia con pomodorini senza glutine e latte Joyens Pesce agli aromi Insalata Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Riso allo zafferano" Pesce con capperi e olive° Cavolfiori gratinati"° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine e latte Chicco di riso riso Frutta	Pasta senza glutine con ragù di piselli e pomodoro" (NO besciamella) Finocchi all'olio evo Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta
6° SETTIMANA	Pasta senza glutine alla salvia" Pesce agli aromi	Riso all'olio evo" Crocchette di pesce ^o " c/pangrattato senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro" Arrosto di tacchino al limone	Pasta senza glutine allo zafferano" Frittata con verdure frullate"	Gnocchi senza glutine e latte al pomodoro" Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale" (scuola dell'infanzia)
	Fagiolini Pane senza glutine e latte Chicco di riso	Finocchi julienne Pane senza glutine e	Insalata Pane senza glutine e	Broccoli Pane senza glutine e	Piselli in umido Carote al vapore
	Frutta	latte Chicco di riso Frutta	latte Chicco di riso Frutta	latte Chicco di riso Frutta	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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



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

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

NO LATTE: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTE, GLUTINE E DERIVATI.

	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 al ragù di manzo" (NO	Riso all'olio evo"
7° SETTIMANA	Pesce al forno°	Piselli in umido	Pesce con limone e prezzemolo°	besciamella)	Frittata con zucchine"
	Cavolfiori	Carote prezzemolate	Insalata	Fagiolini	Erbette
	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta
8° SETTIMANA	Pasta senza glutine al basilico e olio evo"/agli aromi" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Erbette Pane senza glutine e latte Chicco di riso 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 e latte Chicco di riso Frutta	Focaccia con pomodorini senza glutine e latte Joyens Pesce agli aromi Insalata mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Polenta senza glutine con straccetti di pollo alla cacciatora° Carote julienne Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta	Risotto allo zafferano" Crocchette all'uovo" c/pangrattato senza glutine Zucchine gratinate" c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine e latte Chicco di riso Frutta

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 MENÙ DI NATALE	Gnocchi senza glutine e latte olio evo e salvia" Bocconcelli di pollo al forno° Verdura cotta mista Pane senza glutine e latte Chicco di riso Dolce senza glutine e latte
GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE	Pasta senza glutine zafferano e salsiccia di tacchino senza glutine e latte (NO besciamella) Insalata arlecchino (carote, olive, mais) Pane senza glutine e latte Dolce senza glutine e latte