



**Menù invernale**  
**4 settimane**  
**Vizzolo Predabissi e Colturano**  
**No frumento, latte, lievito e vegetariana**  
**In vigore dal 07/01/2019**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro no glutine e no latte Legumi no glutine Spinaci al vapore no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pasta con ragù di legumi no glutine Frittata con patate no glutine no latte Insalata Mista no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Polenta no glutine Piselli/lenticchie con verdure no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Risotto allo zafferano no glutine e no latte Piselli al pomodoro no glutine Fagiolini all'olio no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Crema di verdure con riso no glutine Frittata no glutine no latte Finocchi in insalata no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata no glutine Pasta al pomodoro no glutine Frittata no glutine no latte Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Risotto bianco no glutine e no latte Legumi no glutine Carote julienne no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pasta all'olio no glutine Frittata no glutine no latte Insalata no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Passato di verdure e piselli con riso no glutine Legumi no glutine Finocchi in insalata no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Antipasto di verdure crude no glutine Pasta al ragù di piselli no glutine no latte Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca
3	Risotto con crema di piselli no glutine no latte Legumi no glutine Spinaci al vapore no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pasta all'olio no glutine Frittata no glutine no latte Carote Julienne no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Vellutata di verdure e piselli con riso no glutine Legumi no glutine Patate arrosto no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi no glutine no latte Verdure miste(carote e piselli) no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pasta ragù vegetale no glutine Frittata no glutine no latte Finocchi in insalata no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca
4	Pasta con pomodoro no glutine Frittata no glutine no latte Carote e piselli no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Antipasto di verdure crude no glutine Pasta al ragù di verdure no glutine no latte Legumi no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Passato di piselli e riso no glutine Frittata no glutine no latte Erbette al vapore no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Risotto alla zucca no glutine no latte Legumi no glutine Insalata mista no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale no glutine Legumi no glutine Finocchi in insalata no glutine Fette tostate no glutine e no lievito Frutta fresca

TUTTI I PIATTI PER L'ALUNNO SONO PREPARATI SENZA UTILIZZO DI FORMAGGIO GRANA OLIO EXTRAVEGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS.  
 Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana e viene somministrata a metà mattina.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.  
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.