



Menù estivo dal 29/04/2019
4 settimane
Dresano CELIACHIA
a.s. 2018/2019

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Verdure crude miste (carote e pomodori) con piselli Pizza margherita NO GLUTINE Pane (1/2 porzione) NO GLUTINE Frutta fresca	Vellutata di verdure con piselli e crostini NO GLUTINE Pollo al forno Patate al forno Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) NO GLUTINE Scaloppine di lonza al limone Carote all'olio Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine NO GLUTINE Omelette Piselli stufati Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo gratinato (con sesamo) NO GLUTINE Insalata verde Pane NO GLUTINE Frutta fresca
2	Pasta alla sorrentina NO GLUTINE Uovo sodo Insalata mista Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Minestra di piselli con riso Straccetti di manzo con verdure (piatto unico) Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Gran buffet di verdure e piselli Pasta olio e grana NO GLUTINE Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e pesto NO GLUTINE Asiago Fagiolini all'olio Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Risotto allo zafferano Nasello pomodori e olive Carote julienne Pane NO GLUTINE Frutta fresca
3	Pasta al ragù vegetale (con zucchine, carote e melanzane) NO GLUTINE Grana padano (Scaloppina di lonza per la Scuola Secondaria di 1° grado) Pomodori Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Pasta con pomodoro fresco e basilico NO GLUTINE Arrosto di lonza Zucchine e melanzane al prezzemolo Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Passato di piselli e verdura con riso Filetti di platessa impanati NO GLUTINE Patate al forno Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Risotto al pomodoro Cotoletta di tacchino NO GLUTINE Insalata mista Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia NO GLUTINE Polpette di piselli NO GLUTINE Carote julienne Pane NO GLUTINE Frutta fresca
4	Pasta con pomodoro e basilico NO GLUTINE Mozzarella Pomodori Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Pasta al pesto NO GLUTINE Piselli al pomodoro Zucchine gratinate Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Antipasto di verdura e piselli Lasagne al ragù di carne NO GLUTINE Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Risotto giallo con zucchine Arrosto di tacchino all'olio e limone Insalata mista Pane NO GLUTINE Frutta fresca	Pasta agli aromi NO GLUTINE Filetto di platessa dorato al forno NO GLUTINE Carote julienne Pane NO GLUTINE Frutta fresca

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DEI SINGOLI INGREDIENTI PER ESCLUDERE PRODOTTI CHE POSSONO CONTENERE GLUTINE (ANCHE IN TRACCE)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo. 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.