



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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Vellutata di zucchine e piselli con crostini no glutine Pollo al forno no glutine Insalata mista no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Risotto saltato agli aromi no glutine Crocchette con verdure no glutine Pomodori no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta con pomodoro e basilico no glutine Merluzzo gratinato no glutine Verdure cotte miste no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Insalata di miglio con verdure no glutine Mozzarella no glutine Pomodori no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta alla parmigiana no glutine Piselli stufati no glutine Carote julienne Pane no glutine Frutta fresca
2	Risotto con zucchine e curcuma no glutine Sogliola dorata no glutine Spinaci no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Crema di carote e piselli con riso no glutine Asiago no glutine Pomodori no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Insalata di riso con verdure no glutine Cotoletta di tacchino no glutine Insalata mista no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive no glutine Piselli no glutine Carote julienne no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta alla crema di melanzane no glutine Rollato con verdure no glutine Zucchine al forno no glutine Pane no glutine Frutta fresca
3	Verdure crude miste no glutine Pizza margherita no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro no glutine Frittata con verdure no glutine Piselli e carote no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine no glutine Fusi di pollo al forno no glutine Spinaci no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Passato di verdura con riso no glutine Crocchette di pesce no glutine Pomodori no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Risotto allo zafferano no glutine Polpette di ceci al pomodoro no glutine Insalata no glutine Pane no glutine Frutta fresca
4	Pasta al ragù vegetale no glutine Mozzarella no glutine Pomodori no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Risotto primavera (con piselli) no glutine Insalata di merluzzo no glutine Carote julienne no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Verdure miste e piselli no glutine Lasagne no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta al pesto no glutine Straccetti di manzo no glutine Zucchine al prezzemolo no glutine Pane no glutine Frutta fresca	Pasta alla crema di zucchine no glutine Filetto di platessa dorato al forno no glutine Patate e fagiolini no glutine Pane no glutine Frutta fresca

Grammature in linea con il documento ATS.

Il Pane no glutine somministrato viene servito dopo il primo piatto.

Per la preparazione e condimento dei piatti è utilizzato sale iodato

Per la preparazione e condimento dei piatti è utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

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.