

Menu SENZA GLUTINE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> all'olio	Lasagne <u>SENZA GLUTINE</u> al pomodoro	Pizza margherita - <u>SENZA GLUTINE</u>	Vellutata di zucca con riso (menù invernali) – Vellutata di zucchine con riso (mesi estivi) <u>SENZA GLUTINE</u>	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> al sugo di pomodoro
	Frittata di zucchine <u>SENZA GLUTINE</u>	Formaggio	Prosciutto cotto – <u>SENZA GLUTINE</u>	Carne di vitellone all'uccelletto	Sformato di *verdure <u>SENZA GLUTINE</u>
	Insalata verde e mais	Patate lesate	Finocchi in insalata (mesi invernali) – Pomodori in insalata (mesi estivi)	Carote julienne o lesse	Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino <u>SENZA GLUTINE</u>	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di *verdura con pasta <u>SENZA GLUTINE</u>	Risotto allo zafferano <u>SENZA GLUTINE</u>	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> all'olio	Pasta al ragù <u>SENZA GLUTINE</u>	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> al pesto
	Pollo al forno	Filetti di merluzzo* impanati <u>SENZA GLUTINE</u>	Bocconcini di lonza alle mele	Formaggio	Hamburger /Tortino di verdura* <u>SENZA GLUTINE</u>
	Carote julienne o lesse	Pinzimonio/Insalata mista	Purea di patate/Patate lesse	Spinaci	Insalata verde e mais
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Riso al sugo di pomodoro <u>SENZA GLUTINE</u>	Minestra di verdura* con RISO - <u>SENZA GLUTINE</u>	PASTA <u>SENZA GLUTINE</u> burro e salvia	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> al pesto	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> all'olio
	Polpettone di *fagiolini <u>SENZA GLUTINE</u>	Pizza margherita - <u>SENZA GLUTINE</u>	Bocconcini di pollo gratinati - <u>SENZA GLUTINE</u>	Prosciutto cotto – <u>SENZA GLUTINE</u>	Crocchette di pesce* <u>SENZA GLUTINE</u>
	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)		Bietole* con parmigiano	Patate al forno	Carote julienne o lesse
	Frutta fresca di stagione	Yogurt <u>SENZA GLUTINE</u>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> al pomodoro	Crema di piselli* con RISO - <u>SENZA GLUTINE</u>	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> al pesto	Minestra di verdura con pasta <u>SENZA GLUTINE</u>	Pasta <u>SENZA GLUTINE</u> all'olio
	Formaggio (a rotazione)	Polpette/Medaglione di vitellone - <u>SENZA GLUTINE</u>	Filetti di merluzzo* impanati <u>SENZA GLUTINE</u>	Pizza margherita <u>SENZA GLUTINE</u>	SFORMATO DI VERDURA SENZA GLUTINE
	Fagiolini* (mesi invernali) – pomodori (mesi estivi)	Insalata verde	Carote julienne o lesse		Insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Succo <u>SENZA GLUTINE</u>

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.