MENU' DIETE
Scuole estate 2024 bis

Data emissione: 15.04.2024

Categoria: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

Emerg. Caldo: *Riso all'olio - Tonno - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione -* ***Pane S/Glut***

menù gita: ***Pane S/Glut prosciutto cotto e formaggio (asiago)*** *- Polpa di frutta - Acqua minerale - Confettura di frutta -* ***Pane S/Glut***

150 menù leggero: *Riso all'olio - Pollo lesso - Carote all'olio - Mela -* ***Pane S/Glut***

Pranzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	***Pasta S/Glut olio e parmigiano*** ***Rustichelle di pollo bio S/Glut*** Carote julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Risotto allo zafferano ***Nasello al forno*** Patate e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut alle verdure*** Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pizza margherita S/Glut*** Insalata, mais e carote julienne Gelato ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al sugo di pomodoro bio con merluzzo*** ***Piselli all'olio*** Erbette all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Seconda settimana	***Pasta S/Glut aglio, olio e parmigiano*** Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Gnocchi S/Glut olio e parmigiano*** ***Ceci stufati*** Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pesto con crema di zucchine*** Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pomodoro bio*** ***Nuggets di pesce S/Glut*** Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Terza settimana	***Pansotti di magro S/Glut alle verdure*** Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pomodoro bio*** ***Cotoletta di lonza alla milanese S/Glut*** Carote julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pizza margherita S/Glut*** Insalata, mais e carote julienne Gelato ***Pane S/Glut***	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pomodoro bio*** ***Piselli all'olio*** Cruditè di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***
Quarta settimana	***Pasta S/Glut agli aromi*** ***Rustichelle di pollo bio S/Glut*** Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico Formaggio (primo sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pansotti di magro S/Glut alle verdure*** Nasello olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	***Pasta S/Glut al pesto*** Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***	Riso olio e parmigiano ***Ceci all'olio*** Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ***Pane S/Glut***

Menù: 2 - Menu privo di alimenti contenenti glutine

° Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 22.04.2024 al 10.11.2024

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD

Emissione: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare - Alessandra Bini **Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua**