

MENU' DIETE

Scuole inverno Bis 2025/2026

Data emissione: 19.11.2025

pag 1/1

Categoria: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

Emerg. Caldo:

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

menù gita:

Pane S/Glut e prosciutto cotto** - 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	<i>Vellutata con cavolfiori con riso °</i> <i>Rustichelle di pollo bio S/Glut</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio °</i> <i>Piselli all'olio</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut alle verdure °</i> <i>Frittata con erbe °</i> <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Ceci stufati</i> Insalata, mais e carote julienne <i>Budino di riso bio al cacao</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso allo zafferano °</i> <i>Merluzzo impanato S/Glut</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Seconda settimana	<i>Pasta S/Glut olio e salvia °</i> Straccetti di tacchino alla romana Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Riso all'olio</i> Halibut olio e limone biologico Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio °</i> <i>Piselli brasati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Passato di verdura saporito con riso °</i> <i>Nasello al forno</i> Patate arrosto Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio °</i> <i>Frittata con erbe °</i> Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Terza settimana	<i>Riso al pomodoro bio °</i> <i>Piselli all'olio</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi °</i> <i>Merluzzo impanato S/Glut</i> <i>Broccoli all'olio</i> Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pizza S/Glut al pomodoro bio</i> <i>Ceci stufati</i> Carote julienne <i>Tortino agli agrumi S/Glut</i> <i>Pane S/Glut</i>	<i>Gnocchi S/Glut all'olio °</i> <i>Cotoletta di lonza alla milanese S/Glut</i> Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Vellutata con zucca con riso °</i> <i>Frittata con erbe °</i> Carotini Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>
Quarta settimana	<i>Pasta S/Glut al pomodoro bio °</i> <i>Piselli brasati</i> Carote julienne Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut agli aromi °</i> <i>Ceci stufati</i> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Insalata di stagione Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	<i>Pasta S/Glut con cavolfiori °</i> <i>Frittata con erbe °</i> Spinaci e patate saporiti Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>	Riso all'olio Pesce spada alla crema di melanzane Frutta fresca di stagione <i>Pane S/Glut</i>

Menù: 34 - Menu privo di alimenti contenenti glutine, latte e vitello

° Senza latte ^ Senza preparato per brodo

Validità: dal 15.12.2025 al 12.04.2026

In grassetto corsivo i menù variati

Condimento contorni: STANDARD