



## MENÙ INVERNALE SETTIMANALE SOLBIATE NO GLUTINE



**In vigore dal 30/10/2023 sino al 31/03/2024**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° settimana</b>	Lasagne gluten free <sup>7,9</sup> Formaggio Fontina <sup>7</sup> Insalata e Mais Frutta/ Dessert	Pasta gluten free e legumi <sup>7,9</sup> Prosciutto Cotto Fagiolini Frutta/ Dessert	Pasta gluten free al pomodoro <sup>7,9</sup> Cotoletta alla milanese al forno <sup>panatura gluten free</sup> carote Frutta/ Dessert	Riso allo zafferano <sup>7</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Finocchi al vapore Frutta/ Dessert	Pasta gluten free gratinata <sup>7</sup> Nasello dorato <sup>4</sup> Insalata Patate Prezzemolate Frutta/ Dessert
<b>2° settimana</b>	Ravioli in salsa rosa gluten free <sup>7,9</sup> Tacchino al forno Finocchi a velo Frutta/ Dessert	Risotto al parmigiana <sup>7</sup> Cosce di pollo Spinaci Frutta/ Dessert	Pasta al ragù gluten free <sup>9</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Pomodori Frutta/ Dessert	Pasta gluten free e fagioli <sup>9</sup> Formaggio Asiago <sup>7</sup> Broccoletti Frutta/ Dessert	Pasta al pesto gluten free <sup>7</sup> Merluzzo panato al forno <sup>3,4 panatura senza glutine</sup> Carote Julienne Frutta/ Dessert
<b>3° settimana</b>	Gnocchi al pomodoro gluten free <sup>7,9</sup> Cosce di pollo al forno Cavolfiori yogurt alla frutta	Risotto zafferano <sup>7</sup> Bresaola carote baby Frutta/ Dessert	Pasta olio e grana gluten free <sup>7,9</sup> Lonza al forno Spinaci Frutta/ Dessert	Pasta pomodoro gluten free <sup>7,9</sup> Platessa al forno <sup>4</sup> Carote alla Julienne Frutta/ Dessert	Ravioli di magro gluten free <sup>7</sup> Frittata <sup>3,7</sup> Pomodori Frutta/ Dessert
<b>4° settimana</b>	Pizza gluten free <sup>7</sup> 1/2 porz. prosciutto insalata fresca Frutta/ Dessert	Minestra di verdure <sup>7,9</sup> Carpaccio di tacchino Patate Frutta/ Dessert	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Hamburger di manzo Erbette Frutta/ Dessert	Pasta olio e grana gluten free <sup>7,9</sup> Frittata <sup>3,7</sup> Spinaci Frutta/ Dessert	Riso agli aromi Palombo al Forno <sup>4</sup> Patate al vapore Frutta/ Dessert

Frutta di stagione in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: Arance, Banane, Mandarini, Mandaranci, Mele, Pere, Prugne, Uva

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: Carote, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Cavolo, Cavolo Cappuccio, Spinaci, Erbette.

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo 0 senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.