

Comune di Rosate
MENU' PRIMAVERA/ESTATE per ristorazione scolastica PRIVO DI GLUTINE
Scuola dell'infanzia 2023-2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA 29/04 29/05 27/05 24/06	PASTA S/GL al pesto di zucchini Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL al ragù Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Passato verdura legumi S/GL con riso Bocconcini di pollo S/GL Pomodori Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro e olive Scaloppine tacchino S/GL Carote julienne Gelato S/GL	Risotto parmigiana Platessa gratinata S/GL Insalata mista Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2' SETTIMANA 08/04 06/05 03/06	PASTA S/GL al pesto S/GL Frittata con zucchini Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne S/GL Affettato di tacchino S/GL Insalata mista Frutta di stagione	Pizza S/GL ½ porz. mozzarella Pomodori Yogurt S/GL	Crema verdura con riso Cosce pollo al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione	Ravioli ricotta spinaci S/GL burro e salvia Merluzzo al forno S/GL Erbette Frutta di stagione	
3' SETTIMANA 15/04 13/05 10/06	Minestra di verdure con PASTA S/GL (oppure RISO) Piselli in umido Patate in insalata Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Frittata Spinaci Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Bocconcini tacchino S/GL Carote julienne Frutta di stagione	Lasagne S/GL Platessa gratinata S/GL Fagiolini Gelato S/GL	
4' SETTIMANA 22/04 20/05 17/06	PASTA S/GL al ragù di verdura Frittata con patate Spinaci Frutta di stagione	Pizza S/GL ½ porz. mozzarella Insalata verde DOLCE S/GL	Passato verdura legumi S/GL con PASTA S/GL (oppure RISO) Tortino di patate S/GL Carote julienne Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di lonza S/GL Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Merluzzo gratinato S/GL Pomodori Frutta di stagione	

NON UTILIZZARE/SOMMINISTRARE farina di frumento o altre farine contenenti glutine, pane, pangrattato, besciamella

Sostituire il pane comune con **PANE SENZA GLUTINE** oppure crackers senza glutine/fette senza glutine

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di glutine

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake – **DOLCE SENZA GLUTINE**

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.