



CITTA' DI GIAVENO - INFANZIA/PRIMARIE A.S. 2024-2025 MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I°	<u>Pasta* all'olio</u> <u>Prosciutto cotto*</u> Fagiolini al vapore <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione <u>Biscotti no glutine</u>	<u>Pasta* al pomodoro</u> Polpette di legumi Tris di verdure <u>Pane s.g.</u> Frutta Frutta di stagione –agrumi	<u>Crema di legumi con riso</u> <u>Hamburger di bovino s.g.</u> Purea di patate <u>Pane s.g.</u> Budino al cioccolato Budino al cioccolato	<u>Riso al pomodoro</u> <u>Platessa dorata*</u> Carote stufate <u>Grissini s.g.</u> Frutta di stagione Banana	<u>Pasta* al pesto</u> Caciotta Broccoli all'olio <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione
II°	<u>Crema di verdure con</u> <u>crostini s.g.</u> Spezzatino di pollo alla cacciatora Purea di patate <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione	<u>Pasta* al pomodoro</u> <u>Piselli all'olio</u> <u>Cavolfiore gratinato*</u> <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Banana	<u>Riso allo zafferano*</u> Mozzarella Carote al forno <u>Grissini s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione-agrumi	<u>Pasta* al pomodoro</u> <u>Nasello gratinato*</u> Insalata di finocchi <u>Pane s.g.</u> Yogurt Frutta di stagione	<u>Pasta* al ragù di lenticchie</u> <u>Tortino di patate*</u> Fagiolini all'olio <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione <u>Biscotti no glutine</u>
III°	<u>Pasta* al pesto</u> Primo sale Carote al forno <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione <u>Biscotti no glutine</u>	<u>Riso alla zucca</u> <u>Merluzzo al vapore</u> Biete all'olio <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Banana	<u>Tagliatelle* al pomodoro</u> <u>Fagioli caldi all'olio*</u> Insalata dolce <u>Pane Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione-agrumi	<u>Pasta* olio e salvia</u> Frittatina arcobaleno Finocchi in insalata <u>Grissini s.g.</u> Budino Budino	<u>Passato di verdure con</u> <u>riso</u> <u>Polpette di vitello*</u> Patate lesse <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione
IV°	<u>Focaccia bianca* f.s.g.</u> Prosciutto cotto* Fagiolini all'olio <u>Grissini s.g.</u> Frutta di stagione Barretta al cioccolato al latte e <u>Biscotti no glutine</u>	<u>Lasagne* al pomodoro (no</u> <u>carne, solo pomodoro)</u> <u>Nasello dorato al forno*</u> Carote julienne <u>Pane s.g.</u> <u>Mousse alla frutta</u> Frutta di stagione	<u>Pasta* al pomodoro</u> Mozzarella (bocconcini) Insalata verde <u>Pane Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione – agrumi	<u>Passato di verdure con</u> <u>riso</u> Omelette di formaggio s.g. Patate al forno <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Banana	<u>Risotto alla barbabietola</u> <u>ceci all'olio*</u> Broccoli all'olio <u>Pane s.g.</u> Frutta di stagione Frutta di stagione

MASTER CELIACO

LEGENDA = v.p.=vedi prontuario – s.g. = senza glutine - p.g.s.g.=pan grattato senza glutine – f.s.g.=farina senza glutine *=Pasta/legumi senza glutine. Le preparazioni che richiedono l'uso della farina e del pangrattato devono essere preparate con farina senza glutine e pangrattato senza glutine. La cottura degli alimenti speciali (tutto ciò che è diverso da ciò che mangiano gli altri bambini) deve avvenire in pentole e con utensili a parte per evitare contaminazioni.