



MENÙ AUTUNNO

Scuola primaria classi III-IV- V- Comune di Casale Monferrato -
DIETA SENZA GLUTINE

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO	Zuppa di lenticchie con riso SG	Risotto al pomodoro SG	Pasta ai broccoli SG	Pizza margherita SG	Agnolotti olio e salvia SG
SECONDO	Uovo sodo	Farinata SG	Bocconcini di pollo dorati SG	Formaggio fresco* SG	Sformato di tonno e patate SG
CONTORNO	Insalata mista	Cavolfiori gratinati SG	Patate al forno SG	Insalata di carote SG	Bieta all'olio SG
	Frutta di stagione	Yogurt SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta alla portofino SG	Risotto alla zucca SG	Pasta al ragù di verdure SG	Crema di carote con RISO SG	Pasta pasticciata SG
SECONDO	Formaggio fresco SG	Frittata al parmigiano SG	Merluzzo gratinato SG	Spezzatino di manzo SG	Burger di ceci SG
CONTORNO	Carote al vapore SG	Insalata cavolo cappuccio SG	Zucchine prezzemolate SG	Zucca e patate al vapore SG	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta pomodoro e olive SG	Crema di patate e piselli CON RISO SG	Pizza al pomodoro SG	Risotto alla milanese SG	Pasta con ragù di lenticchie SG
SECONDO	Affettato di tacchino SG	Polpette di merluzzo SG	Formaggio fresco SG	Farinata SG	Uovo sodo SG
CONTORNO	Spinaci all'olio SG	Insalata mista	Carote all'olio SG	Insalata mista	Zucchine trifolate SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt SG	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Risotto rosa (alla barbabietola) SG	Pasta al ragù SG	PASTA ALL'OLIO SG	Crema di verdura con RISO SG	RISO alle zucchine
SECONDO	Formaggio fresco SG	Frittata di verdura SG	Merluzzo gratinato SG	Bocconcini di pollo dorati SG	Crocchette di legumi SG
CONTORNO	Fagiolini all'olio SG	Insalata mista	Zucca al forno SG	Purea di patate SG	Insalata di carote e verza SG
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* = Mezza porzione ; Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane SENZA GLUTINE; SG = SENZA GLUTINE

"I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elior l'attivazione di una dieta speciale"

