



MENÙ INVERNO

*Scuola primaria classi III - IV - V -
DIETA SENZA GLUTINE*

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Crema di verdure con pasta SG	Risotto agli spinaci SG	Pasta con piselli SG	Pizza margherita SG	Gnocchetto sardo con pesto di zucchine SG
SECONDO	Uovo sodo	Bocconcini di pollo dorati SG	Formaggio fresco	Tonno all'olio* SG	Farinata SG
CONTORNO	Patate arrosto	Finocchi al forno	Insalata mista	Carote all'olio	Fagiolini all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	RISO alle carote SG	Pasta pomodoro e basilico SG	Vellutata di fagioli con riso SG	Pasta allo zafferano SG	Riso alla parmigiana SG
SECONDO	Formaggio fresco SG	Pesce bianco dorato SG	Frittata SG	Arrosto di lonza SG	Burger di lenticchie SG
CONTORNO	Biete al forno	Insalata di carote	Purea di patate SG	Tris di verdure SG	Cavolfiore al forno
	Frutta di stagione	Yogurt SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta al pomodoro SG	Pizza margherita SG	Risotto alle carote SG	Vellutata di ceci con riso SG	PASTA all'olio SG
SECONDO	Sformato di merluzzo SG	Formaggio fresco *	Farinata SG	Uovo sodo	Polpette di carne SG
CONTORNO	Carote al forno	Fagiolini al vapore	Spinaci all'olio	Patate agli aromi	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta e fagioli SG	Tortelli al pomodoro SG	Risotto allo zafferano SG	Minestrone di verdura con crostini SG	Pasta alla portofino SG
SECONDO	Frittata di patate e carote SG	Burger di piselli SG	Pesce bianco gratinato SG	Arrosto di tacchino a fette SG	Formaggio fresco
CONTORNO	Finocchi al forno	Insalata mista	Tris di verdure	Patate al forno	Erbette al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt SG	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”

