

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Glutine: Menù Invernale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con lenticchie ➤ Cavolfiore gratinato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto allo zafferano ➤ Frittata ➤ Spinaci al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con broccoletti ➤ Rustichelle di pollo ➤ Patate novelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sartù di riso ➤ Carote olio e limone
SECONDA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucca ➤ Nasello impanato ➤ Songino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con fagioli ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Broccoletti gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza aglutinata al pomodoro e parmigiano ➤ Carote olio e limone ➤ Budino al cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gnocchi di patate aglutinati al pomodoro ➤ Formaggio spalmabile ➤ Scarole stufate
TERZA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ravioli aglutinati ricotta e spinaci ➤ Uova strapazzate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gâteau di patate ➤ Erbette all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con ceci ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Patate al forno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con cavolfiore ➤ Cotoletta di lonza di maiale ➤ Lattughino olio e limone
QUARTA SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al forno ➤ Broccoletti olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pesto ➤ Prosciutto cotto ➤ Scarole stufate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con zucca ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Erbette all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con piselli ➤ Provola ➤ Carote olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto al pomodoro ➤ Crocchette di nasello ➤ Purea di patate

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane senza glutine e due volte la settimana pane integrale senza glutine;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrate due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo **Regolamento (UE) 1169/2011**.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Glutine: Menù Estivo

<i>PRIMA SETTIMANA</i>	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucchine ➤ Crocchette di nasello ➤ Patate novelle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frittata di maccheroni aglutinati ➤ Carote alla julienne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pesto ➤ Tocchetti di parmigiano ➤ Songino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con fagioli ➤ Spinaci all'olio
<i>SECONDA SETTIMANA</i>	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata tricolore ➤ Scarole stufate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con patate ➤ Polpette di bovino ➤ Pomodori alla mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ravioli senza glutine capresi al pomodoro ➤ Nasello olio e limone ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con ceci ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Frittata con zucchine
<i>TERZA SETTIMANA</i>	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con zucchine ➤ Fior di latte ➤ Pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con piselli ➤ Prosciutto cotto ➤ Spinaci all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riso all'insalata ➤ Broccoletti gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Nasello impanato ➤ Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con patate ➤ Bocconcini di pollo gratinati ➤ Carote alla julienne
<i>QUARTA SETTIMANA</i>	<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con lenticchie ➤ Patate, fagiolini e pomodori all'insalata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata al pomodoro ➤ Polpette di tonno ➤ Lattughino olio e limone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta aglutinata con broccoletti ➤ Frittata ➤ Carote alla julienne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risotto con zucchine ➤ Salsiccia di tacchino ➤ Pomodori alla mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza aglutinata al pomodoro e parmigiano ➤ Zucchine all'olio ➤ Gelato

È prevista la distribuzione di:

- tre volte la settimana pane senza glutine e due volte la settimana pane integrale senza glutine;
- frutta fresca di stagione tagliata (somministrata due volte la settimana mela di IV gamma).

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Glutine

MENÙ FESTIVI

<i>NATALE</i>	<i>CARNEVALE</i>	<i>PASQUA</i>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gnocchi di patate aglutinati al pomodoro ➤ Polpettone di bovino ➤ Patate al forno ➤ Dolcetto di Natale privo di glutine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lasagna aglutinata alla bolognese ➤ Salsiccia di tacchino con patate al forno ➤ Dolcetto di Carnevale privo di glutine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cannelloni aglutinati ricotta e spinaci ➤ Polpette di bovino al pomodoro ➤ Carciofi indorati e fritti ➤ Ovetto di cioccolato al latte privo di glutine con sorpresa

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Tabella Dietetica Priva di Glutine

CESTINI

Alimenti	Grammature		
	<i>Infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria di I grado e adulti</i>
2 panini senza glutine	40 g/cada uno	50 g/cada uno	60 g/cada uno
Prosciutto cotto	30 g	50 g	60 g
Formaggio spalmabile	25 g	50 g	75 g
Polpa di frutta (100 % frutta)	100 g	100 g	100 g
Una bottiglia di acqua naturale in PET	500 ml	500 ml	500 ml
Una confezione di biscotti frollini aglutinati	25 g	25 g	25 g

Tutte le preparazioni devono prevedere l'utilizzo di prodotti **privi di glutine** o di prodotti naturalmente **privi di glutine**. Si rende necessario verificare l'etichettatura secondo Regolamento (UE) 1169/2011.