Tabelle dietetiche prive di glutine	
iorno	MENU INVERNALE- Scuole Infanzia - Primaria - Secondaria
venerdì 01 marzo 2019	Lasagna aglutinata,mozzarella,dolcetto privo di glutine
mercoledì 06 marzo 2019	Pasta aglutinata con cavolo,prosciutto cotto*,spinaci al limone
giovedì 07 marzo 2019	Riso al pomodoro,bastoncini di pesce aglutinati,carote lesse
venerdì 08 marzo 2019	Pasta con besciamella*,spinaci al parmigiano
lunedì 11 marzo 2019	Pasta aglutinata con fagioli,zucchine a tocchetti al forno
martedì 12 marzo 2019	Pasta aglutinata con cacio e uova,bastoncini di pesce aglutinati,insalata verde al limone
mercoledì 13 marzo 2019	Pasta aglutinata con broccoli baresi,arista di maiale,patate brasate
giovedì 14 marzo 2019	Pasta aglutinata al pomodoro,sovracoscia di pollo,spinaci al limone
venerdì 15 marzo 2019	Riso con minestrone,mozzarella,pomodori e mais
lunedì 18 marzo 2019	Pasta aglutinata con lenticchie,pomodori e mais
martedì 19 marzo 2019	Pasta aglutinata con crema di carciofi,mozzarella,carote lesse
mercoledì 20 marzo 2019	Pasta aglutinata con pesto*,polpette di bovino al forno*,patate al forno
giovedì 21 marzo 2019	Pasta aglutinata con zucca,frittata con spinaci
venerdì 22 marzo 2019	Riso al pomodoro, filetto di pesce alla mugnaia*, tris di verdure
lunedì 25 marzo 2019	Pasta aglutinata al pomodoro,frittata con zucchine
martedì 26 marzo 2019	Pasta aglutinata con fagioli,spinaci al parmigiano
mercoledì 27 marzo 2019	Riso con patate,prosciutto cotto*,insalata verde al limone
giovedì 28 marzo 2019	Pasta aglutinata con cavolo,sovracoscia di pollo,patate al forno
venerdì 29 marzo 2019	Pasta aglutinata con piselli,filetto di pesce impanato*,insalata di pomodori

Tutti i giorni sono previsti:

- pane aglutinato
- 3 giorni a settimana frutta fresca tagliata e 2 giorni frutta fresca (banane, arance, clementine mele)