

MENU' ESTIVO SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA COMUNE DI INZAGO IN VIGORE DAL 05/09/2024 AL 01/11/2024

PRIVO DI GLUTINE, FINOCCHI, SEDANO E KIWI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA Dal 09.09.24 al 13.09.24 Dal 07.10.24 al 11.10.24	Pasta senza glutine besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane senza glutine	Riso al pesto Cotoletta di pollo al forno senza glutine Fagiolini Frutta fresca Pane senza glutine	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane senza glutine	Pizza senza glutine margherita Insalata Frutta fresca Pane senza glutine	Pasta senza glutine al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane senza glutine
SECONDA SETTIMANA Dal 16.09.24 al 20.09.24 Dal 14.10.24 al 17.10.24	Pasta senza glutine al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane senza glutine	Ravioli senza glutine ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane senza glutine	Risotto allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane senza glutine	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane senza glutine	Pasta senza glutine agli aromi Totani gratinati senza glutine Zucchine Frutta fresca Pane senza glutine
TERZA SETTIMANA Dal 23.09.24 al 27.09.24 Dal 21.10.24 al 25.10.24	Pasta senza glutine al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane senza glutine	Pasta senza glutine all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato senza glutine Insalata mista Frutta fresca Pane senza glutine	Pizza senza glutine margherita Pomodori Frutta fresca Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane senza glutine	Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane senza glutine
QUARTA SETTIMANA Dal 05.09.24 al 06.09.24 Dal 30.09.24 al 04.10.24 Dal 28.10.24 al 01.11.24	Pasta senza glutine allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane senza glutine	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca Pane senza glutine	Ravioli senza glutine ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi senza glutine Carote julienne Frutta fresca Pane senza glutine	Pasta senza glutine al pesto Platessa gratinata al forno senza glutine Zucchine al forno Frutta fresca Pane senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca Pane senza glutine

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: Pasta senza glutine senza glutine, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

NOTE: utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il Pane senza glutine sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI NATURALMENTE CONTENENTI GLUTINE: FRUMENTO (GRANO), SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, SEITAN, SPELTA, TRITICALE E DERIVATI (es. FARINE) NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTE GLUTINE come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, ecc

ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. macinata di carne, ecc) , verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta / scheda tecnica la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."

ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto

ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali riportate

Frutta: no kiwi

Nelle preparazioni (condimenti a base di pomodoro, minestre, risotti ecc.) non verrà utilizzato **sedano**

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard

DIETISTA SERCAR
EMANUELA MARENGONI
