

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA COMUNE DI INZAGO
ANNO SCOLASTICO 2023-2024 In vigore dal 01/04/2024 al 28/06/2024

PRIVO DI GLUTINE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA Dal 01/04 al 05/04 Dal 13/05 al 17/05 Dal 24/06 al 28/06	Pizza margherita senza glutine ½ porz. asiago Insalata Frutta	Passato di verdura con Crostoni senza glutine Bocconcini di pollo al limone Patate al forno Frutta	Pasta senza glutine al pesto Farinata di ceci Zucchine Yogurt alla frutta	Riso all'inglese Platessa gratinata senza glutine Pomodori in insalata Frutta	Pasta senza glutine al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta
SECONDA SETTIMANA Dal 08/04 al 12/04 Dal 20/05 al 24/05	Risotto alla milanese Pesce al forno senza glutine Zucchine Frutta	Ravioli di magro senza glutine Lenticchie in umido Carote cotte Frutta	Pastina senza glutine in brodo Petto di pollo al limone Patate lesse Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro e melanzane Grana Insalata Cracker senza glutine	Gnocchi senza glutine al pomodoro Hamburger di tacchino Fagiolini Frutta
TERZA SETTIMANA Dal 15/04 al 19/04 Dal 27/05 al 31/05	Pasta senza glutine all'olio evo Uova sode Carote julienne Frutta	Pasta senza glutine alla crema di zucchine Merluzzo gratinato senza glutine Insalata Frutta	Pizza margherita senza glutine ½ pz di mozzarella Pomodori Frutta	Minestra di riso e patate Polpette alla pizzaiola Fagiolini Frutta	Riso alla cantonese Carote cotte Dolce senza glutine
QUARTA SETTIMANA Dal 22/04 al 26/04 Dal 03/06 al 07/06	Passato di verdura con Crostoni senza glutine Farinata di ceci Zucchine Yogurt alla frutta	Ravioli senza glutine di magro all'olio evo Primo sale Pomodori Frutta	Lasagne senza glutine Tris di verdure cotte Frutta	Pasta senza glutine allo zafferano Filetto di merluzzo al pomodoro Carote julienne Frutta	Riso freddo con mozzarella, tonno e pomodoro ½ pz arrosto di tacchino freddo Insalata Frutta
QUINTA SETTIMANA Dal 29/04 al 03/05 Dal 10/06 al 14/06	Gnocchi senza glutine al pomodoro Hamburger di manzo Insalata Frutta	Pasta senza glutine ai formaggi Frittata Pomodori Cracker senza glutine	Riso al pomodoro Totani gratinati senza glutine senza glutine Fagiolini Frutta	Pasta senza glutine alla crema di peperoni Cotoletta di pollo Spinaci al grana Frutta	Piadina senza glutine tacchino e formaggio Carote julienne e mais Frutta
SESTA SETTIMANA Dal 06/05 al 10/05 Dal 17/06 al 21/06	Pasta senza glutine integrale al pomodoro Tonno Insalata Frutta	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza al forno Zucchine Frutta	Ravioli senza glutine olio e salvia Branzi Pomodori Frutta	Lasagne senza glutine al pesto Piselli in umido Carote julienne Dolce senza glutine	Pasta senza glutine pasticciata al ragù Spinaci Frutta

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

NOTE: utilizzo di Pane senza glutine a basso contenuto di sodio; 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

