

**MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024 In vigore dal 06/11/2023 al 29/03/2024**

**PRIVO DI GLUTINE**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b> Dal 06.11 al 10.11 Dal 18.12 al 22.12 <b>2024</b> Dal 12.02 al 16.02 Dal 25.03 al 29.03	Ravioli senza glutine di magro all'olio evo Primo sale Insalata Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine allo zafferano Fusi di pollo alla cacciatora Cavolfiori Pane senza glutine Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Minestrina senza glutine in brodo vegetale Arrostito di tacchino al forno Patate al forno Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine al pomodoro Tonno Fagiolini Pane senza glutine frutta
<b>SECONDA SETTIMANA</b> Dal 13.11 al 17.11 <b>2024</b> Dal 08.01 al 12.01 Dal 19.02 al 23.02	Pasta senza glutine integrale al pomodoro <b>Lenticchie</b> Carote julienne Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine aurora Filetto di merluzzo gratinato Spinaci al forno Pane senza glutine Cracker senza glutine	Lasagne senza glutine di carne al forno Tris di verdura (patate, zucchine, carote) Pane senza glutine Frutta	Risotto alla milanese Bocconcini di mozzarella Insalata mista Pane senza glutine Frutta	Passato di verdure con <b>riso</b> Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane senza glutine Frutta
<b>TERZA SETTIMANA</b> Dal 20.11 al 24.11 <b>2024</b> Dal 15.01 al 19.01 Dal 26.02 al 01.03	Pasta senza glutine al pesto Pesce al forno Finocchi crudi Pane senza glutine Frutta	Crema di verdure con riso Cotoletta di pollo Patate al forno Pane senza glutine Dolce senza glutine	½ porz. asiago Insalata Pizza senza glutine margherita Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine ai formaggi Polpette di manzo alla Pizzaiola Zucca al forno Pane senza glutine Frutta	Risotto al pomodoro Crocchette d'uovo Fagiolini Pane senza glutine Frutta
<b>QUARTA SETTIMANA</b> Dal 27.11 al 01.12 <b>2024</b> Dal 22.01 al 26.01 Dal 04.03 al 08.03	Minestra di verdure con <b>riso</b> Hamburger di manzo Patate lesse Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine all'extravergine Farinata di ceci Insalata Pane senza glutine Frutta	Gnocchi senza glutine al pomodoro Arrostito di lonza al forno Carote cotte Pane senza glutine Frutta	Risotto alla milanese Cubetti di merluzzo Spinaci al forno Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Pasta senza glutine integrale al pomodoro Formagella Fagiolini all'olio evo Pane senza glutine Frutta
<b>QUINTA SETTIMANA</b> Dal 04.12 al 08.12 <b>2024</b> Dal 29.01 al 02.02 Dal 11.03 al 15.03	Riso all'inglese Piselli in umido Carote cotte Pane senza glutine Dolce senza glutine	Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini Pane senza glutine Frutta	Pasta senza glutine mimosa (zafferano e ricotta) Frittata al formaggio Insalata Pane senza glutine Frutta	Ravioli senza glutine all'olio evo Primo sale Spinaci al forno Pane senza glutine Frutta	Crema di zucca e carote Merluzzo al pomodoro e olive Patate al forno Pane senza glutine Frutta
<b>SESTA SETTIMANA</b> Dal 11.12 al 15.12 <b>2024</b> Dal 05.02 al 09.02 Dal 18.03 al 22.03	Pasta senza glutine alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane senza glutine Frutta	Minestra di riso e prezzemolo Totani gratinati Patate al forno Pane senza glutine Frutta	Pizza senza glutine margherita ½ pz di branzi Insalata Pane senza glutine - Frutta	Lasagne senza glutine al pesto Lenticchie in umido Carote cotte Pane senza glutine Cracker senza glutine	Pasta senza glutine pasticciata al ragu' ½ porz affettato di tacchino Finocchi crudi Pane senza glutine Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: Pasta senza glutine, riso, legumi, cereali, Pane senza glutine 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

