



MENU' ASILI E MATERNE (NO GLUTINE e NO UOVO)
MENU'DI INVERNO dal 28 ottobre 2024 al 23 marzo 2025



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	pasta no glutine all' olio petto pollo ai ferri spinaci* frutta	pasta senza glutine con zucchine arrosto lonza al rosmarino purè (no grana) frutta	pasta senza glutine all'olio fagioli all'olio broccoletti* al vapore frutta	risotto e verdure (no grana) polpette di manzo no glutine/uovo spinaci * frutta
MARTEDI'	risotto alla zucca no grana 2 spalmafresco 2 (formaggio splamabile) patate al vapore frutta	passato di verdure con riso Limanda all'olio e limone spinaci * al vapore frutta	crema di fagioli con riso zucchine trifolate frutta	pasta senza glutine pom/melanzana filetto limanda* all'olio 4 finocchi frutta
MERCOLEDI'	pasta senza glutine pasticciata no grana (con ragu di manzo) carote* al vapore frutta	pizza margherita senza glutine 2 ricotta fresca 2 fagiolini* al vapore frutta	riso all'olio nasello*all'olio e limone 4 erbette * frutta	passato di verdure* con riso formaggio 2 purè (no grana) frutta
GIOVEDI'	pasta senza glutine pomodoro ceci all'olio broccoletti* al vapore frutta	pasta senza glutine al pomodoro hamburger veggio no glutine/uovo zucchine al vapore frutta	vellutata carote* con riso mozzarella 2 patate prezzemolate frutta	pasta senza glutine olio e salvia ceci all'olio carote* al vapore frutta
VENERDI	passato di verdure con riso nasello olio e limone 4 fagiolini* al vapore frutta	riso in brodo vegetale petto pollo al forno carote* al vapore frutta	pasta senza glutine al pomodoro petto pollo al forno erbette* frutta	pasta senza glutine (con ragu di manzo) fagiolini* frutta

* alimento surgelato all'origine

allergeni: 1= glutine, 2 latte e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 frutta secca in guscio, 6 soya
nelle preparazioni di cucina viene utilizzato solo brodo vegetale fresco

