

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF al pomodoro	Pasta senza glutine, pomodoro pelato , olio evo , cipolla
	Frittata	Uovo, olio evo
	Zucchine gratinate	Zucchine, pangrattato, olio evo
	Pane GF semintegrale	Pane senza glutine semintegrale
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Antipasto: Carote	Carote alla julienne
	Primaria: Piatto unico: pizza GF margherita e/o pizza bianca GF con mozzarella	Farina senza glutine o base pizza senza glutine, lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano oppure <u>Base pizza senza glutine</u> Bianca senza
	Infanzia: Minestra G F in brodo vegetale* o Pasta GF con zucchine* (in base alla stagionalità e temperature) + mozzarella	passata di pomodoro ma con mozzarella. <u>Pastina senza glutine</u> , brodo vegetale, olio evo e parmigiano opp. <u>Pasta senza glutine</u> , zucchine, cipolla, olio evo+ mozzarella
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Pasta GF alla crema di piselli	Pasta senza glutine, piselli, olio evo
	Polpette di pesce	Merluzzo, platessa, <u>mollica di pane/pangrattato senza glutine</u> , uova, <u>farina senza glutine</u> , latte, olio evo, prezzemolo
	Pomodori in insalata	Pomodori, olio evo
	Pane GF integrale	Pane senza glutine integrale
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Pasta GF al ragù vegetale	Pasta senza glutine, bietola, zucchina, carota , cipolla, olio evo
	Petto di pollo	Petto di pollo, olio evo
	Insalata di finocchi e/o carote	Finocchi, carote, olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	
VENERDÌ	Risotto al pomodoro	Riso pomodoro, carota , sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro , olio evo
	Filetto di platessa panato al forno	Filetto di Platessa surgelato, <u>pangrattato senza glutine</u> , scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio
	Insalata mista	Lattuga romana, carote , olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	

**NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.*

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF alla crema di zucchine	<u>Pasta senza glutine</u> , zucchine, olio evo, cipolla
	Mozzarella	
	Pomodoro	Pomodoro, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Pasta GF al pomodoro	<u>Pasta senza glutine</u> , pomodoro pelato , olio evo , cipolla
	Codine di rospo panata*	Codine di rospo, <u>pangrattato senza glutine</u> , olio evo, rosmarino
	Fagiolini	Fagiolini , olio evo
	Pane GF integrale	<u>Pane senza glutine integrale</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Risotto olio e parmigiano	Riso, parmigiano grattugiato, olio evo
	Hamburger di ceci	Ceci, uovo, <u>pangrattato senza glutine</u> , parmigiano, olio evo
	Carote	Carote, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Frutta fresca di stagione	
	Zucchine gratinate	Zucchine, <u>pangrattato senza glutine</u> , olio evo ;
	Piatto unico: Pasta GF al ragù di carne di manzo	<u>Pasta senza glutine</u> , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Ciambellone GF/Dolce GF	<u>Ciambellone o dolce senza glutine</u>
VENERDÌ	Pasta GF con battuto di seppioline	<u>Pasta senza glutine</u> , seppioline, pomodoro, olio evo
	Frittata	Uovo, limone grattugiato, olio evo
	Frecandò piceno	Patate, zucchine, melanzane, pomodoro, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	

**NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.*

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Risotto allo zafferano	Riso , brodo vegetale, zafferano, aglio, cipolla, olio evo , prezzemolo
	Bocconcini di nasello con pomodori e olive (opp. Gratinati)	Nasello, pomodori, olive nere denocciolate, aglio, olio evo/ Nasello, <u>pangrattato senza glutine</u> , rosmarino, olio evo
	Insalata	Insalata , olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	Pesca, susina, mela , <u>nocciole in granella senza glutine</u>
MARTEDÌ	Pasta GF al ragù vegetale	<u>Pasta senza glutine</u> , verdure fresche di stagione, olio evo
	Polpette di carne	Carne di manzo macinata, uovo, <u>mollica di pane/pangrattato senza glutine</u> , latte, parmigiano grattugiato, olio evo , noce moscata, cipolla
	Pomodori e/o cetrioli	Pomodori e/o cetrioli, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Verdure cotte	Fagiolini/pomodori arrosto, olio evo
	Primaria: Piatto unico: primaria Ravioli GF al pomodoro di ricotta e spinaci Infanzia Pasta GF al pomodoro+ robiola/ricotta vaccina	<u>Ravioli senza glutine</u> ripieni di ricotta e spinaci, pomodoro pelato, cipolla, olio evo, parmigiano grattugiato Infanzia: <u>Pasta senza glutine</u> , pomodoro, cipolla, olio evo- robiola/ricotta vaccina
	Pane GF integrale	<u>Pane senza glutine integrale</u>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Crema di zucca/zucchina e ceci con pastina GF	Zucca/zucchine , ceci , <u>pastina senza glutine</u> , bietolina, cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Frittata	Uovo, olio evo
	Cetrioli	Cetrioli , olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Melone/Frutta fresca di stagione	
VENER	Riso tricolore*	Riso , pomodorini , olive denocciolate, tocchetti di parmigiano, olio evo
	Piselli e carote	Piselli, carote, olio evo
	Robiola	Robiola
	Pane GF e Frutta fresca di stagione	<u>Pane senza glutine</u>

**NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.*

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF alla norma	<u>Pasta senza glutine</u> , melanzane, ricotta salata, pomodoro, cipolla, olio evo
	Scaloppina di carne	Carne di bovino, <u>farina senza glutine</u> , olio evo
	Zucchine	Zucchine, olio evo
	Pane GF integrale	<u>Pane senza glutine integrale</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Antipasto : crudità	Carote, finocchi, olio evo
	Piatto unico: Pasta GF e ceci*	<u>Pasta senza glutine</u> , ceci , pomodoro, sedano, carota, cipolla, parmigiano grattugiato, olio evo
	Crocchette di patate	Patate , uovo, parmigiano grattugiato, <u>pangrattato senza glutine</u> , olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Riso al pomodoro*	<u>Riso</u> , olio evo , pomodoro, parmigiano grattugiato
	Frittata	Uovo, limone grattugiato, olio evo
	Insalata di Pomodori	Pomodori, olio evo
	Pane GF integrale	<u>Pane senza glutine integrale</u>
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Pastina GF in brodo vegetale	<u>Pastina senza glutine</u> , brodo vegetale, olio evo, parmigiano grattugiato
	Fish burger GF	<u>Panino senza glutine</u> , hamburger di pesce senza glutine, olio evo
		Ingredienti per hamburger: Merluzzo , seppie, <u>mollica di pane/pangrattato senza glutine</u> , uovo, prezzemolo, limone grattugiato, cipolla, pomodoro
	Insalata bicolore	Lattughino, radicchio(anche per farcimento panino)
	Frutta fresca di stagione	
VENERDÌ	Pasta GF con pomodorini e basilico	<u>Pasta senza glutine</u> , pomodorini, olio evo , basilico
	Robiolino o mozzarella	Robiolino o mozzarella
	Fagiolini	Fagiolini , olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane senza glutine semintegrale</u>
	Frutta fresca di stagione	

**NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.*

QUINTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Verdure gratinate	zucchine gratinate con <u>pangrattato senza glutine</u> e olio evo
	PIATTO UNICO :Pasta integrale G F con polpettine di carne bianca e pomodoro	<u>Pasta integrale senza glutine</u> , carne di pollo o tacchino, pomodoro pelato , olio evo, parmigiano grattugiato
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Risotto con verdure di stagione	Riso, verdure di stagione, olio evo, cipolla
	Rotolo variopinto	Uovo, carote, zucchine o spinaci, olio evo
	Piselli	Piselli, olio evo
	Pane GF integrale	<u>Pane senza glutine integrale</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Pasta GF con olio e parmigiano	<u>Pasta senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato
	Cotoletta di mare	Filetto di platessa, <u>pangrattato senza glutine</u> , scorza di limone grattugiata, aglio, rosmarino, olio evo
	Carote julienne	Carote , olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
GIOVE	Crema di zucca/zucchina con fagioli e pastina GF	Zucca/zucchine , fagioli , <u>pastina senza glutine</u> , bietolina, cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Ricotta/mozzarella/caciotta	Ricotta/mozzarella /caciotta
	insalata di pomodori	pomodori, olio evo
	Pane GF e Frutta fresca di stagione	<u>Pane senza glutine</u>
VENERDÌ	Frutta fresca di stagione	
	Risotto alla pescatora	Riso , totani, seppie, vongole sgusciate, brodo vegetale, pomodoro , olio evo
	Polpette di pesce croccanti al forno	Filetti di merluzzo e seppie <u>mollica di pane/pangrattato senza glutine</u> , uovo, parmigiano gratt olio evo , prezzemolo, aglio, limone grattugiato, carota , cipolla, pomodoro, noce moscata <u>Pangrattato senza glutine</u>
	fagiolini	Fagiolini, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Ciambellone GF/Dolce GF	<u>Ciambellone o dolce senza glutine</u>

**NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.*

****NB le modalità di preparazione/presentazione possono essere variate secondo le raccomandazioni allegate: esempio più o meno brodoso, asciutto, con o senza pomodoro, olive denocc.***