

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF al pomodoro	Pasta senza glutine, pomodoro pelato , olio evo
	Sformato di ricotta e broccoletti o bietole	Ricotta vaccina, broccoletti freschi o bietole, uova, <u>mollica di pane/pangrattato senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Passato di verdure con pastina GF	Verdure miste, <u>pastina senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato
	Spezzatino di vitello	Vitello, olio evo , rosmarino,
	Spinaci	Spinaci , olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	PIATTO UNICO: Pasta GF e fagioli borlotti (asciutta)	<u>Pasta senza glutine</u> , fagioli borlotti, pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio evo
	Quadratini di frittata (1/2 porzione)	Uovo, olio evo
	Finocchi	Finocchi, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	Mela, banana, pera, arance
GIOVEDÌ	Pasta GF con crema di cime di rapa	<u>Pasta senza glutine</u> , cime di rapa , olio evo, alici sott’olio
	Bocconcini di tacchino con carote	Tacchino, carote, olio evo, rosmarino
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
VENERDÌ	Riso olio e parmigiano	Riso , olio evo , parmigiano grattugiato
	Filetto di platessa panato al forno	Filetto di Platessa , <u>pangrattato senza glutine</u> , olio evo, rosmarino, aglio
	Insalata mista	Insalata mista, olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale 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.***

SECONDA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF olio e parmigiano	<u>Pasta senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato.
	Frittata e spinaci	Uovo, spinaci, olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Pasta GF con seppioline	Pasta senza glutine, seppioline, carota , sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro , brodo, olio evo
	Prosciutto cotto GF	<u>Prosciutto cotto senza glutine</u>
	Insalata	Insalata, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Minestra di verdure con riso	<u>Riso</u> , bietola, patata , cipolla, sedano, olio evo , parmigiano grattugiato
	Cotoletta di pollo al forno	Petto di pollo, uovo, <u>pangrattato senza glutine</u> , scorza di limone grattugiata, olio evo
	Finocchi	Finocchi , olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	arance e/o spremute
GIOVEDÌ	PIATTO UNICO: Pasta GF con polpette di carne al ragù Pasta al pomodoro + polpette di carne(<u>punto 12 note</u>)	<u>Pasta senza glutine</u> , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo. Per polpette: carne macinata, uovo, <u>pangrattato senza glutine</u> , parmigiano, latte. <i>Possibile somministrare separatamente la pasta dalle polpette</i>
	Bieta	Bieta, olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
	Frutta fresca di stagione	
VENERDÌ	Pasta GF con crema di zucca e ceci	<u>Pasta senza glutine</u> , zucca fresca, ceci, olio evo , brodo vegetale (q.b.), cipolla, parmigiano grattugiato
	Filetti di merluzzo con pomodoro e olive denocciolate opp. gratinato	Merluzzo, olive denocciolate verdi e/o nere, cipolla, pomodoro, olio evo Merluzzo, <u>pangrattato senza glutine</u> , rosmarino, olio evo
	Carote al vapore	Carote, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Ciambellone GF/dolce GF	<u>Ciambellone/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.**

TERZA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF al pomodoro	Pasta senza glutine, pomodoro pelato, olio evo, basilico
	Codine di rospo gratinate	Codine di rospo, pangrattato senza glutine, olio evo , prezzemolo, aglio
	Spinaci	Spinaci , olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	Mela, banana, pera, arance
MARTEDÌ	Pasta GF alla crema di fagioli cannellini*	Pasta senza glutine, fagioli cannellini , cipolla, olio evo
	Cotoletta di mare	Filetti di platessa , pangrattato senza glutine, scorza di limone gratt, rosmarino, olio evo
	Insalata bicolore	Lattuga romana, radicchio, olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Risotto allo zafferano	Riso , brodo vegetale (bietola, carota, patata, sedano, cipolla), zafferano, olio evo , parmigiano grattugiato
	Bocconcini di tacchino al limone	Tacchino, olio evo , rosmarino, , patata e limone
	Bieta	Bieta , olio evo
	Pane GF semintegrale	Pane semintegrale senza glutine
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Piatto unico: pizza GF margherita (per primaria)	Farina senza glutine oppure base pizza senza glutine, lievito, acqua, sale, zucchero. Condimento: passata di
	Infanzia: Pasta GF con la zucca/zucchina (in base ai mesi)+	pomodoro, mozzarella, olio evo, sale, basilico e/o origano.
	robiolino	Pasta senza glutine, zucca/zucchina, cipolla, olio evo; robiolino
	Carote Julienne	Carote crude, olio evo
VENERDÌ	Frutta fresca di stagione	
	Pasta GF e piselli	Pasta senza glutine, piselli , cipolla, parmigiano grattugiato ,olio evo
	Frittata	Uovo, olio evo
	Patate	Patate , olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	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.*

QUARTA SETTIMANA		Ingredienti
LUNEDÌ	Pasta GF al pomodoro	Pasta senza glutine, pomodoro pelato , olio evo
	Polpette di pesce con verdure	Merluzzo e seppia surgelate, mollica di pane/pangrattato senza glutine, uovo, parmigiano gratt., olio evo , prezzemolo, , limone gratt., carota, cipolla, pomodoro, noce moscata
	Bieta	Bieta, olio evo
	Pane GF	Pane senza glutine
	Arancia o spremuta	
MARTEDÌ	Pasta GF olio e parmigiano	Pasta senza glutine, olio evo , parmigiano grattugiato.
	Frittata	Uovo, olio evo
	Carote al vapore	Carote, olio evo
	Pane GF semintegrale	Pane semintegrale senza glutine
	Frutta fresca di stagione	
MERCOLEDÌ	Risotto con crema di lenticchie*	Riso, lenticchie (leggere in etichetta senza glutine), cipolla, olio evo , parmigiano grattugiato
	Petto di pollo	Petto di pollo, olio evo
	Insalata bicolore	Lattughino, radicchio rosso, olio evo
	Pane GF e Frutta fresca di stagione	Pane senza glutine +frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Antipasto: verdure gratinate	Verdure di stagione, olio evo , pangrattato senza glutine
	PIATTO UNICO: Tortellini GF di carne al pomodoro (primaria) Infanzia: pasta GF con verdure di stagione+ polpette di manzo	Tortellini di carne senza glutine (Manzo), pomodoro pelato, olio evo , parmigiano gratt. Pasta senza glutine, verdure di stagione, olio evo+ Carne di manzo macinata, uovo, mollica di pane/pangrattato senza glutine, latte, parmigiano grattugiato, olio evo , noce moscata, cipolla
	Pane GF	Pane senza glutine
	Frutta fresca di stagione	Mela, banana, pera, arance
VENERDÌ	Frutta fresca di stagione	
	Pasta GF al ragù rosso di pesce	Pasta senza glutine, trito di pesce, pomodoro pelato, olio evo, erbe aromatiche
	Polpette di ricotta e spinaci	Ricotta, spinaci, uovo, pangrattato senza glutine, parmigiano, olio evo
	Finocchi e carote	Finocchi e carote
	Pane GF semintegrale	Pane semintegrale senza glutine
	Ciambellone GF/dolce GF	Ciambellone/dolce senza glutine

**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	PIATTO UNICO: Pasta GF al ragù di manzo	<u>Pasta senza glutine</u> , carne di manzo macinata, pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Verdure cotte	Spinaci con olio evo e patate
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
MARTEDÌ	Risotto allo zafferano	Riso , brodo vegetale (bietola, carota, patata, sedano, cipolla), zafferano, olio evo , parmigiano grattugiato
	Merluzzo impanato	Merluzzo , <u>pangrattato senza glutine</u> , olio evo , rosmarino , aglio, limone gratt
	Carote Julienne	Carote crude, olio evo
	Pane GF semintegrale	<u>Pane semintegrale senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	Mela, banana, pera, arance
MERCOLEDÌ	Pasta GF olio e parmigiano	<u>Pasta senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato.
	Polpettine di ceci	Ceci, uovo, <u>pangrattato senza glutine</u> , parmigiano, olio evo
	Bieta	Bieta, olio evo, erbe aromatiche
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Frutta fresca di stagione	
GIOVEDÌ	Passato di verdure con pastina GF	Verdure miste, <u>pastina senza glutine</u> , olio evo , parmigiano grattugiato
	Rotolo variopinto	Uova, carote, zucchine o spinaci, olio evo
	Insalata mista	Pan di zucchero, carote , finocchi, olio evo
	Pane GF	<u>Pane senza glutine</u>
	Arancia o spremuta	
VENERDÌ	Pasta GF di semola al pomodoro	<u>Pasta senza glutine</u> , pomodoro pelato , olio evo , parmigiano grattugiato
	Codine di rospo	Codine di rospo, olio evo, erbe aromatiche
	Finocchi crudi	Finocchi, 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.*