

MENU' SENZA GLUTINE AUTUNNALE Scuola dell'Infanzia BAGNOLO PIEMONTE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta SG all'olio EVO	Pasta SG all'amatriciana <i>(*verificare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Risotto allo zafferano	Pizza vegetariana SG	Crema di zucca con crostini SG
	Frittata verde al forno	Limanda dorata con pangrattato SG	Mozzarella	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Bistecca di pollo impanata con pangrattato SG
	Piselli	Finocchi stufati	Ratatouille	Insalata verde	Purea di patate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Mousse di frutta	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta SG pomodoro e basilico	Crema di legumi e RISO	Ravioli SG burro e salvia	Crepes alla valdostana con farina SG <i>(*valutare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Tagliatelle SG al pomodoro
	Platessa impanata con pangrattato SG	Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta)	Formaggio fresco		Arrosto di vitello Coalvi
	Spinaci	Patate e carote al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Mousse di frutta	Macedonia di frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Crema di verdure con riso	Lasagne SG alla bolognese <i>(*valutare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Pasta SG pomodoro e basilico	Pizza Margherita SG	Riso alla zucca
	Arrosto di lonza al forno		Milanese di pollo con pangrattato SG	½ pz mozzarella	Platessa impanata con pangrattato SG
	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Spinaci	Carote e Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Banana	*Yogurt alla frutta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Macedonia di frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta SG olio EVO	Risotto all'ortolana	Pasta SG al pomodoro	Trofie SG al *pestoSG	Passato di verdura con crostini SG
	Polpette di bovino in umido con pangrattato SG	Arrosto di tacchino	Merluzzo alla pizzaiola	Formaggio fresco	Frittata di verdure
	Carote all'olio	Cavolfiori	Insalata verde	Finocchi stufati	Patate al forno
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Torta SG	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

- *In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da proutuario*
- SG = senza glutine
- * fare sempre riferimento al proutuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)
- **Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrosti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al proutuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG.** Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- **In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.**
- Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.
- Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)

MENU' SENZA GLUTINE AUTUNNALE Scuola Primaria e Secondaria di primo grado BAGNOLO PIEMONTE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta SG all'olio EVO	Pasta SG all'amatriciana <i>(*verificare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Risotto allo zafferano	Pizza vegetariana SG	Crema di zucca con crostini SG
	Frittata verde al forno	Limanda dorata con pangrattato SG	Mozzarella	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Bistecca di pollo impanata con pangrattato SG
	Piselli	Finocchi stufati	Ratatouille	Insalata verde	Purea di patate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG	Banana	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta SG pomodoro e basilico	Crema di legumi e RISO	Ravioli SG burro e salvia	Crepes alla valdostana con farina SG <i>(*valutare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Tagliatelle SG al pomodoro
	Platessa impanata con pangrattato SG	Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta)	Formaggio fresco		Arrosti di vitello Coalvi
	Spinaci	Patate e carote al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca	Banana	*Budino SG	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Crema di verdure con riso	Lasagne SG alla bolognese <i>(*valutare i singoli ingredienti utilizzati)</i>	Pasta SG pomodoro e basilico	Pizza Margherita SG	Riso alla zucca
	Arrosti di lonza al forno		Milanese di pollo con pangrattato SG	½ pz mozzarella	Platessa impanata con pangrattato SG
	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Spinaci	Carote e Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Banana	*Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta SG olio EVO	Risotto all'ortolana	Pasta SG al pomodoro	Trofie SG al *pesto SG	Passato di verdura con crostini SG
	Polpette di bovino in umido con pangrattato SG	Arrosti di tacchino	Merluzzo alla pizzaiola	Formaggio fresco	Frittata di verdure
	Carote all'olio	Cavolfiori	Insalata verde	Finocchi stufati	Patate al forno
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Torta SG	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prouario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prouario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prouario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).

• In caso di preparazioni di tortine di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)