

MENU' SENZA GLUTINE PRIMAVERILE Scuola dell'Infanzia Statale Bagnolo Piemonte

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta SG al ragù vegetale	Gnocchetti sardi SG pomodoro e ricotta	Crema di zucchine e RISO	Pizza margherita SG	Pasta SG olio EVO e parmigiano
	Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Platessa al vapore	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Primo sale
	Zucchine trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini	Insalata di pomodori
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	*Yogurt alla frutta SG
2° SETTIMANA	Crema di verdure con pastina SG e legumi	Risotto alle zucchine	Tagliatelle SG pomodoro e basilico	Penne SG al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta SG al *pesto SG
	Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello con pangrattato SG	Mozzarella	Frittata con zucchine al forno
	Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine all'olio	Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Passato estivo con pastina SG	Risotto allo zafferano	Panzerotti SG burro e salvia	Tagliatelle SG al ragù vegetale	Pasta SG al *pesto SG
	Polpette di vitello con pangrattato SG	Platessa impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco
	Purea di patate	Zucchine trifolate	Carote brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	*Yogurt alla frutta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta SG al pomodoro	Pasta SG all'ortolana	Pizza margherita SG	Gnocchi alla romana SG	Risotto alle zucchine
	Hamburger di vitello SG	Tomino	Lenticchie in umido	Milanese di pollo con pangrattato SG	Crocchette di pesce SG
	Zucchine trifolare	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Torta SG	Macedonia di frutta fresca	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione

- *In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario*
- SG = senza glutine
- * fare sempre riferimento al prontuario 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 prontuario 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 PRIMAVERILE Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado Bagnolo Piemonte

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta SG al ragù vegetale	Gnocchetti sardi SG pomodoro e ricotta	Crema di zucchine e RISO	Pizza margherita SG	Pasta SG olio EVO e parmigiano
	Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Platessa al vapore	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Primo sale
	Zucchine trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini	Insalata di pomodori
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG
2° SETTIMANA	Crema di verdure con pastina SG e legumi	Risotto alle zucchine	Tagliatelle SG pomodoro e basilico	Penne SG al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta SG al *pesto SG
	Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello con pangrattato SG	Mozzarella	Frittata con zucchine al forno
	Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine all'olio	Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	*Budino SG	Banana	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Passato estivo con pastina SG	Risotto allo zafferano	Panzerotti SG burro e salvia	Tagliatelle SG al ragù vegetale	Pasta SG al *pesto SG
	Polpette di vitello con pangrattato SG	Platessa impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco
	Purea di patate	Zucchine trifolate	Carote brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta SG al pomodoro	Pasta SG all'ortolana	Pizza margherita SG	Gnocchi alla romana SG	Risotto alle zucchine
	Hamburger di vitello SG	Tomino	Lenticchie in umido	Milanese di pollo con pangrattato SG	Crocchette di pesce SG
	Zucchine trifolate	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Torta SG	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione

• 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, arrostiti, 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)