

CELIACHIA (NO GLUTINE)

Garantire una preparazione del pasto differenziata con utensili da cucina e stoviglie dedicate al fine di evitare contaminazioni.

I prodotti utilizzati devono essere privi di glutine, per le [impanature](#) e le [preparazioni varie utilizzare le farine permesse](#).

Leggere attentamente le etichette di tutti gli alimenti al fine di escludere la presenza di FRUMENTO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, TRITICALE, SPELTA, KAMUT E GLUTINE dagli alimenti.

In rosso le alternative agli alimenti/preparazioni convenzionali.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	C14 Crema di verdure con riso Hamburger Patate Pane Frutta	L6 Pasta di mais olio e grana Crocchetta di legumi Carote Pane Frutta	F10 Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	U5 Chicche di patate al pomodoro Sformato di uova e patate Zucchine al forno Pane Frutta	P7 Pasta di mais al pesto Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta
09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	L2 Pasta di mais agli aromi Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	C13 Risotto giallo Bocconcini di tacchino al forno Spinaci Pane Frutta	U10 Pasta di mais pomodoro e basilico Frittata al naturale Insalata Pane Frutta	P5 Risotto con crema di zucchine Tonno Zucchine gratinate Pane Frutta	F11 Lasagne alla ligure Pomodori Pane Frutta
16/20sett24 21/25 ott24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	U2 Risotto alla parmigiana Frittata rustica Pomodori Pane Frutta	P13 Pasta di mais alla crema di melanzane Platessa gratinata Verdura Pane Frutta	C12 Pasta di mais al ragù di carne Insalata Pane Frutta	F10 Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porz.) Fagiolini Pane Frutta	L3 Pasta di mais all'olio evo e grana Legumi agli aromi Carote julienne Pane Frutta
23/27sett24 28ott/01nov24 21/25apr25 26/30mag25	F10 Gnocchi al pomodoro Latteria Pomodori Pane Frutta	U1 Pasta di mais al ragù di verdure Rollata Carote Pane Frutta	P8 Pasta di mais all'olio Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta	L11 Pasta di mais al pesto Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	C10 Risotto giallo Petto di pollo al rosmarino Insalata mista Pane Frutta
30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	P9 Pasta di mais al pomodoro Pesce impanato Fagiolini Pane Frutta	L3 Risotto al pomodoro Insalata di legumi Carote Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Caprese (1/2 porz. mozzarella/pomodori) Pane Frutta	C8 Pasta di mais alla crema di melanzane Cotoletta di pollo Insalata Pane Frutta	U11 Pasta di mais pasticcata Frittata Spinaci Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30. SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI.

È POSSIBILE VARIARE LA VERDURA PREVISTA CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE (NO PATATE O LEGUMI).

MENÙ A TEMA *

- dal 23 al 27 Settembre **Menù di Fine Estate**: **Pasta di mais** alla boscaiola (**besciamella** e piselli), Polpette, Pomodori, **Pane**, Frutta
- dal 28 al 01 Novembre **Menù di Halloween**: Polenta e spezzatino magico, Mummy carrots, **Pane**, Frutta, **Dolcetto** o scherzetto?
- dal 14 al 18 Aprile **Menù di Pasqua**: **Tortellini** al pomodoro, Insalata mista con uova sode, **Pane**, **Dolce** Pasquale
- dal 5 al 9 Maggio **Menù Ligure**: **Pasta di mais** al **pesto**, Arrosto genovese, Fagiolini e patate, **Pane** e Frutta.
- dal 2 al 6 Giugno **Menù di Fine Anno**: **Panino** con **cotoletta** di pollo, Insalata, Patate, **Gelato**.

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata

CELIACHIA (NO GLUTINE)

Garantire una preparazione del pasto differenziata con utensili da cucina e stoviglie dedicate al fine di evitare contaminazioni.

I prodotti utilizzati devono essere privi di glutine, per le impanature e le preparazioni varie utilizzare le farine permesse.

Leggere attentamente le etichette di tutti gli alimenti al fine di escludere la presenza di FRUMENTO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, TRITICALE, SPELTA, KAMUT E GLUTINE dagli alimenti.

In rosso le alternative agli alimenti/ preparazioni convenzionali.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	U6 Pasta di mais all'olio e grana Frittata rustica Carote cotte Pane Frutta	P4 Passato di verdura con crostini/riso Pesce impanato Patate Pane Frutta	F10 Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	L4 Pasta di mais al ragù di verdure Legumi in umido Gratin di verdure Pane Frutta	C3 Polenta Pollo al forno Cavolfiori gratinati Pane Frutta
18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	P13 Risotto giallo Tonno Spinaci Pane Frutta	C6 Passato di verdura con riso Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	L2 Pasta di mais agli aromi Lenticchie in umido Gratin di verdure Pane Frutta	U11 Pasta di mais all'aurora Sformato uovo e patate Carote prezzemolate Pane Frutta	F11 Risotto alla parmigiana Asiago Fagiolini Pane Frutta
25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	F3 Pasta di mais ricotta e pomodoro Latteria Gratin di verdure Pane Frutta	L11 Chicche al pomodoro Crocchette di legumi Zucchine gratinate Pane Frutta	C12 Lasagne senza glutine Insalata Pane Frutta	P3 Minestra di riso e patate Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta	U6 Pasta di mais al pesto Rollata Carote julienne Pane Frutta
02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	L2 Pasta di mais agli aromi Lenticchie in umido Fagiolini Pane Frutta	F10 Pizza senza glutine margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata Pane Frutta	U3 Pasta di mais al pomodoro e basilico Crocchette d'uovo Spinaci Pane Frutta	C6 MENÙ KMO FIL CORTA Polenta Bocconcini di pollo dorati Erbette Pane Frutta	P7 Risotto al sugo di verdura Involentino di platessa Finocchi Pane Frutta
04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	C14 Pasta di mais all'olio Polpette di carne Erbette Pane Frutta	U6 Risotto giallo Frittata con verdure Carote Pane Frutta	F1 Ravioli di magro alla salvia Montasio (1/2 porzione) Verdure gratinate Pane Frutta	P13 Vellutata con riso Filetto di merluzzo dorato Patate Pane Frutta	L2 Pasta di mais al pesto Piselli Zucchine trifolate Pane Frutta

LE PRENOTAZIONI DEI PASTI POTRANNO ESSERE CANCELLATE FINO ALLE ORE 10.30. SUCCESSIVAMENTE I PASTI VERRANNO ADDEBITATI

È POSSIBILE VARIARE LA VERDURA PREVISTA CON ALTRA VERDURA DI STAGIONE (NO PATATE O LEGUMI).

MENÙ A TEMA *

- dal 18 al 22 Novembre **Menù Bergamasco**: Polenta, **Brasato**, Spinaci, **Pane**, Frutta.
- dal 02 al 06 Dicembre **Menù Km0**: Risotto filante, Branzi (1/2porz), Spinaci **gratinati**, **Pane**, Frutta.
- dal 16 al 20 Dicembre **Menù di Natale**: Pasta di mais al ragù, **Arrosto** con patate, Verdura, **Pane**, Frutta, **Dolce** Natalizio.
- dal 13 al 17 Gennaio **Menù Pugliese**: Pasta di mais allo zafferano, Formaggio, Fagiolini, **Pane**, Frutta.
- dal 24 al 28 Febbraio **Menù di Carnevale**: Pasta di mais, Polpette al sugo, Verdure **gratinate**, **Pane**, Frutta, **Chiacchiere**.

* Le date saranno stabilite nella settimana indicata