



MENU' SENZA GLUTINE – PRIMAVERA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Dal 16/03 al 0805	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	16/03– 13/04	23/03 – 20/04	30/04 – 27/04	06/04 – 04/05
Pranzo	Risotto pisellini* e carote Bastoncini di merluzzo al forno SG* Carote julienne Pane sg e frutta	Pasta SG al pesto Frittata di patate* Spinaci* saltati Pane sg e frutta	Risotto alla parmigiana Sformato di verdure Fagiolini* al limone Pane sg e frutta	Pasta SG al pomodoro e basilico Asiago DOP Carote julienne Pane sg e frutta
MARTEDÌ	17/03 – 14/04	24/03 - 21/04	31/04 – 28/04	07/04 – 05/05
Pranzo	Pasta SG al burro Hamburger di manzo alla pizzaiola Purè di patate Pane sg e frutta	Pizza margherita SG 1/2 Prosciutto cotto AQ Insalata mista (doppia porzione) Pane sg e frutta	Chicche SG al pomodoro Scaloppina di pollo Patate* sabbiose al forno Pane sg e frutta	Pasta SG al burro Filetto di passera* gratinato SG Pisellini* agli aromi Pane sg e frutta
MERCOLEDÌ	18/03 – 15/04	25/03 – 22/04	01/04 – 29/04	08/04 – 06/05
Pranzo	Pasta SG al tonno Stracchino Verdure miste in insalata Pane sg e frutta	Pastina SG in brodo vegetale Pepite di merluzzo* gratinate Finocchi gratinati Pane sg e frutta	1/2 Lasagne alla bolognese SG Formaggio fresco spalmabile Finocchi julienne Pane sg e frutta	Risotto al pesto di zucchine Bocconcini di pollo dorati SG Patate arrosto Pane sg e frutta
GIOVEDÌ	19/03 – 16/04	26/03 – 23/04	02/04 – 30/04	09/04 – 07/05
Pranzo	Vellutata di legumi con RISO Straccetti di pollo al limone Zucchine* al forno Pane sg e frutta	Pasta SG rosè Crocchette di ceci e ketchup fatto in casa Pisellini* agli aromi Pane sg e frutta	Pasta SG all'olio Bastoncini di merluzzo al forno SG* Mix di verdure al forno Pane sg e frutta	Vellutata di verdure con RISO Fesa di tacchino Finocchi julienne Pane sg e frutta
VENERDÌ	20/03 – 17/04	27/03 – 24/04	03/04 – 01/05	10/04 – 08/05
Pranzo	PASTA SG al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Carote* trifolate Pane sg e frutta	Risotto integrale al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo agli aromi Mix di verdure al forno Pane sg e frutta	Crema di ceci con RISO Arista al forno Insalata mista con mais Pane sg e frutta	Pasta SG al ragù Sformato di carote Zucchine* gratinate Pane sg e frutta

* L'asterisco indica preparazioni contenenti materie prime surgelate/congelate

Grammature:

Pasta, riso, polenta, cereali 70 gr; Pasta, riso, cereali per primi in brodo 35 gr; Pasta all'uovo fresca 85 gr; Pasta all'uovo ripiena 100 gr; Pizza 85 gr;
Legumi freschi\surgelati 90 gr; Legumi secchi 30 gr;
Pesce come secondo 80 gr; Pesce come condimento nel primo piatto 40 gr;
Carne come secondo 80 gr; Carne come condimento nel primo piatto 40 gr; Carni trasformate 40 gr
Uova 50 gr (n.1)
Formaggio fresco 70 gr; Formaggio semi-stagionato 40 gr; Formaggio stagionato 30 gr;
Verdura cruda 50 gr; Verdura da cuocere 150 gr; Patate 150 gr;
Olio extravergine di oliva 10 gr; Formaggio grattugiato come condimento per primi piatti 1 cucchiaino;
Pane 50 gr; Frutta fresca 100 gr



MENU' SENZA GLUTINE – ESTATE
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

dal 11/05 al 31/07	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	11/05 - 08/06 - 06/07	18/05 - 15/06 - 13/07	25/05 - 22/06 - 20/07	01/06 - 29/06 - 27/07
Pranzo	Pasta SG al pesto e pomodorini Mozzarella Bastoncini di finocchi e carote Pane sg e frutta	Risotto pomodoro e basilico Insalata di tonno e fagioli Carote julienne Pane sg e frutta	Pasta SG alla parmigiana Caciotta Pomodori e mais Pane sg e frutta	Gnocchi SG al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo* al forno SG Fagiolini e carote al forno* Pane sg e frutta
MARTEDÌ	12/05 - 09/06 - 07/07	19/05 - 16/06 - 14/07	26/05 - 23/06 - 21/07	02/06 - 30/06 - 28/07
Pranzo	Risotto integrale alla parmigiana Filetto di passera* gratinato SG Mix di verdure al forno Pane sg e frutta	Insalata di RISO con verdure, olive e mais Hamburger di carne bianca Pomodori all'insalata Pane sg e frutta	Pasta SG al pomodoro fresco e basilico Sformato di verdure Pisellini agli aromi* Pane sg e frutta	Pasta SG al tonno e olive Stracchino Finocchi julienne Pane sg e frutta
MERCOLEDÌ	13/05 - 10/06 - 08/07	20/05 - 17/06 - 15/07	27/05 - 24/06 - 22/07	03/06 - 01/07 - 29/07
Pranzo	INSALATA di RISO CON VERDURE Scaloppina di pollo al limone SG Patate* arrosto Pane sg e frutta	PastaSG all'olio Frittata al formaggio Zucchine al forno Pane sg e frutta	Pizza SG margherita 1/2 prosciutto cotto Bastoncini di finocchi e carote (doppia porzione) Pane sg e frutta	Pastina SG in brodo vegetale Polpettine di cane bianca in umido Carote al forno Pane sg e frutta
GIOVEDÌ	14/05 - 11/06 - 09/07	21/05 - 18/06 - 16/07	28/05 - 25/06 - 23/07	04/06 - 02/07 - 30/07
Pranzo	Pasta SG melanzane e ricotta Sformato di carote Fagiolini* al pomodoro Pane sg e frutta	Pastina SG in brodo Formaggio fresco spalmabile Insalata verde Pane sg e frutta	Vellutata di verdure con RISO Bocconcini di pollo gratinati SG Patate arrosto Pane sg e frutta	Insalata di riso Frittata di zucchine Insalata mista con mais Pane sg e frutta
VENERDÌ	15/05 - 12/06 - 10/07	22/05 - 19/06 - 17/07	29/05 - 26/06 - 24/07	05/06 - 03/07 - 31/07
Pranzo	Passato di legumi con RISO Fesa di tacchino Insalata verde con pomodori Pane sg e frutta	Pasta SG alle verdure (pomodoro, carote e zucchine) Lonza di suino arrosto Patate* lesse Pane sg e frutta	Risotto alle zucchine Filetto di passera* gratinato al forno SG Spinaci al limone* Pane sg e frutta	Ravioli SG burro e salvia Hamburger di ceci e formaggio Zucchine trifolate Pane sg e frutta

* L'asterisco indica preparazioni contenenti materie prime surgelate/congelate

Grammature:

Pasta, riso, polenta, cereali 70 gr; Pasta, riso, cereali per primi in brodo 35 gr; Pasta all'uovo fresca 85 gr; Pasta all'uovo ripiena 100 gr; Pizza 85 gr;
Legumi freschi\surgelati 90 gr; Legumi secchi 30 gr;
Pesce come secondo 80 gr; Pesce come condimento nel primo piatto 40 gr;
Carne come secondo 80 gr; Carne come condimento nel primo piatto 40 gr; Carni trasformate 40 gr
Uova 50 gr (n.1)
Formaggio fresco 70 gr; Formaggio semi-stagionato 40 gr; Formaggio stagionato 30 gr;
Verdura cruda 50 gr; Verdura da cuocere 150 gr; Patate 150 gr;
Olio extravergine di oliva 10 gr; Formaggio grattugiato come condimento per primi piatti 1 cucchiaino;
Pane 50 gr; Frutta fresca 100 gr

