

MENU' SENZA GLUTINE - AUTUNNO ANNO SCOLASTICO 2026-2027

dal 07/09 al 28/11	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
LUNEDÌ	07/09 - 05/10 - 02/11	14/09 - 12/10 - 09/11	21/09 - 19/10 - 16/11	28/09 - 26/10 - 23/11
Pranzo	Risotto alle zucchine*	Risotto integrale al pomodoro e basilico	Pasta SG alla parmigiana	Pasta SG al pomodoro e basilico
	Mozzarella	Bastoncini di merluzzo al forno* SG	Ricotta	Tonno e fagioli
	Carote julienne	Pisellini all'olio*	Zucchine al forno*	Insalata verde
	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta
MARTEDÌ	08/09 - 06/10 - 03/11	15/09 - 13/10 - 10/11	22/09 - 20/10 - 17/11	29/09 - 27/10 - 24/11
Pranzo	Pasta SG alla parmigiana	Pasta SG alle verdure	Pasta SG al pesto	Gnocchetti SG al ragù di pesce
	Bocconcini di pollo al limone	Frittata al formaggio	Crocchette di legumi + ketchup fatto in casa	Sformato di zucca
	Zucchine al forno	Bastoncini di finocchi e carote crude	Spinaci all'olio*	Zucchine trifolate*
	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta
MERCOLEDÌ	09/09 - 07/10 - 04/11	16/09 - 14/10 - 11/11	23/09 - 21/10 - 18/11	30/10 - 28/11 - 25/11
Pranzo	Ravioli* SG pomodoro e basilico	Pasta SG al ragù	Pizza margherita SG	Pastina SG in brodo
	Sformato di verdure	Straccetti di tacchino al limone	Prosciutto cotto AQ	Hamburger alla pizzaiola
	Patate arrosto	Fagiolini all'olio*	Pomodori e Finocchi	Patate arrosto
	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta
GIOVEDÌ	10/09 - 08/10 - 07/11	17/09 - 15/10 - 12/11	24/09 - 22/10 - 19/11	01/10 - 29/10 - 26/11
Pranzo	Passato di legumi con riso*	Pasta SG all'olio	Risotto alle verdure*	Pasta SG all'olio
	Prosciutto cotto AQ	Formaggio fresco spalmabile	Filetto di pesce panato* SG	Petto di pollo panato SG
	Finocchi julienne (crudi)	Purè di patate	Patate agli aromi	Insalata mista
	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta
VENERDÌ	11/09 - 09/10 - 06/11	18/09 - 16/10 - 13/11	25/09 - 23/10 - 20/11	02/10 - 30/10 - 27/11
Pranzo	Pasta SG al pesto di basilico	Vellutata di ceci con RISO	Vellutata di verdure con RISO	Risotto alla zucca
	Filetto di pesce gratinato* SG	Arista al forno	Bocconcini di pollo dorati SG	Caciotta
	Insalata e pomodori	Insalata verde	Carote julienne	Carote trifolate*
	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	Pane SG e frutta	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