COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA

MENU' AUTUNNO INVERNO - PRIVO DI GLUTINE E DERIVATI

A.S. 2026-2027

IN VIGORE DAL 09/11/2026 CON LA 3^SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MERENDA ANTICIPATA PER SC.PRIMARIA	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt* / Dolce NO glutine	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Tortellini in brodo NO glutine Raspadura Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca	Riso all'inglese Merluzzo gratinato al timo con maionese NO glutine Finocchi julienne Pane NO glutine Frutta fresca	SC.INFANZIA Pizza rossa NO glutine + mozzarella SC.PRIMARIA: Pizza margherita NO glutine Insalata mista Pane NO glutine Yogurt alla frutta *	Passato di lenticchie con pasta NO glutine Cotoletta di pollo NO glutine Patate al forno Pane NO glutine Frutta fresca	Tortiglioni al ragù di tonno NO glutine uova strapazzate Fagiolini Pane NO glutine Frutta fresca
II SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia NO glutine Mozzarella Cruditè di finocchi Pane NO glutine Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con pasta No glutine SC.PRIMARIA Fusi di pollo SC.INFANZIA bocconcini dorati NO glutine Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca	Pasta al ragù di carne No glutine Asiago DOP Fagiolini Pane NO glutine Yogurt alla frutta *	Pasta con sugo di verdure No glutine SC.PRIMARIA: Tonno,uova sode e maionese SC.INFANZIA Frittata al formaggio patate lesse Pane NO glutine Frutta fresca	Risotto alla zucca Hamburger di merluzzo panato No glutine Insalata verde Pane NO glutine Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico NO glutine Prosciutto cotto * Spinaci brasati Pane NO glutine Frutta fresca	SC.INFANZIA Pizza rossa NO glutine + mozzarella SC.PRIMARIA: Pizza margherita NO glutine Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca	Pasta agli aromi No glutine Hamburger di carne NO glutine Fagiolini Pane NO glutine Yogurt alla frutta *	Crema di ceci con pasta NO glutine Frittata al formaggio Patate al forno Pane NO glutine Frutta fresca	Riso con crema di formaggi Platessa impanata No glutine Insalata verde Pane NO glutine Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta mimosa No glutine Frittata con formaggio Cavolo cappuccio in insalata Pane NO glutine Frutta fresca	SC.PRIMARIA Polenta * SC.INFANZIA Pasta agli aromi No glutine Brasato di manzo Carote brasate Pane NO glutine Frutta fresca	Piadina con prosciutto e fontina No glutine insalata Pane NO glutine Dolce NO glutine	Pasta pomodoro e basilico No glutine Tonno Fagiolini e patate Pane NO glutine Frutta fresca	Risotto alla milanese Polpette di patate formaggio e uovo No glutine Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA	biscotti NO glutine	Pane NO glutine e marmellata	Frutta fresca	Cracker No glutine	Pane NO glutine e cioccolato fondente*

NON UTILIZZARE materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: **GLUTINE E DERIVATI**
Qualora, in occasione di menu festivi, menù a tema, merende aggiuntive siano previsti yogurt o dolci/dessert somministrare alimenti privi di glutine, qualora non fossero disponibili somministrare frutta fresca
-attuare sempre il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare, verificando che non contengano **GLUTINE** anche come additivo, coadiuvante, addensante, aromatizzante ecc...
-escludere anche alimenti/prodotti che riportano in etichetta la possibile presenza in tracce con diciture quali "può contenere tracce di..." o "prodotto in uno stabilimento dove si utilizza/si lavora..." e simili.
-attuare sempre tutte le azioni necessarie atte ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto seguendo le indicazioni nelle procedura I-prod 07 GESTIONE DIETE SPECIALI
* PRIVO DI GLUTINE¤
Preparazioni in grassetto sottolineato = sostituzioni rispetto al dietetico standard