COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA

MENU' AUTUNNO INVERNO - PRIVO DI GLUTINE E LATTE E RISPETTIVI 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 di soia* / Dolce NO glutine NO latte	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pastina in brodo NO glutine Fettina di carne Carote julienne Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Riso all'olio Merluzzo gratinato al timo con maionese NO glutine NO latte Finocchi julienne Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Pizza rossa NO glutine tonno Insalata mista Fette NO glutine NO latte yogurt di soia* Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta NO glutine Cotoletta di pollo NO glutine NO latte Patate al forno Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Tortiglioni al ragù di tonno NO glutine uova strapazzate NO latte Fagiolini Fette NO glutine NO latte Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta olio e salvia NO glutine Fettina di carne Cruditè di finocchi Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con pasta No glutine SC.PRIMARIA Fusi di pollo SC.INFANZIA bocconcini dorati NO glutine No latte Carote julienne Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Pasta al ragù di carne No glutine Pesce olio e limone Fagiolini Fette NO glutine NO latte yogurt di soia* Frutta fresca	Pasta con sugo di verdure No glutine SC.PRIMARIA: Tonno,uova sode e maionese SC.INFANZIA Uova strapazzate NO latte patate lesse Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Risotto alla zucca No latte Hamburger di merluzzo panato No glutine NO latte Insalata verde Fette NO glutine NO latte Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico NO glutine Prosciutto cotto * Spinaci brasati Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Pizza rossa NO glutine tonno Carote julienne Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Pasta agli aromi No glutine Hamburger di carne NO glutine NO latte Fagiolini Fette NO glutine NO latte yogurt di soia* Frutta fresca	Crema di ceci con pasta NO glutine uova strapazzate NO latte Patate al forno Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Riso all'olio Platessa impanata No glutine No latte Insalata verde Fette NO glutine NO latte Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta mimosa No glutine NO latte uova strapazzate NO latte Cavolo cappuccio in insalata Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	SC.PRIMARIA Polenta * SC.INFANZIA Pasta agli aromi No glutine Brasato di manzo Carote brasate Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Piadina con prosciutto No glutine insalata Fette NO glutine NO latte Dolce NO glutine No latte	Pasta pomodoro e basilico No glutine Tonno Fagiolini e patate Fette NO glutine NO latte Frutta fresca	Risotto alla milanese NO latte Fettina di carne Carote julienne Fette NO glutine NO latte Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA	biscotti NO glutine NO latte	Fette NO glutine e marmellata	Frutta fresca	Cracker No glutine *	Fette NO glutine e marmellata*

NON UTILIZZARE materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: **GLUTINE E LATTE 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 E LATTE** 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 e LATTE
Preparazioni in grassetto sottolineato = sostituzioni rispetto al dietetico standard