

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	IL FINE PASTO (FRUTTA / YOGURT* / DOLCE NO GLUTINE) VIENE ANTICIPATO A META' MATTINA PRESSO LE SCUOLE PRIMARIA				
I SETTIMANA	<u>Pasta No glutine con pomodoro e basilico</u> Raspadura Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Pasta NO glutine al pesto fresco *</u> Prosciutto cotto* Pomodori all'olio Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Passato di ceci con ditalini NO glutine</u> <u>Cotoletta di pollo NO glutine</u> Insalata mista con pomodori Pane NO glutine Yogurt *	<u>Pasta NO glutine al ragù di verdure</u> <u>Polpette di patate e formaggio NO glutine</u> Fagiolini al vapore Pane NO glutine Frutta fresca	<u>INFANZIA: pizza NO glutine con parmigiano</u> <u>PRIMARIA: Pizza NO glutine margherita</u> Insalata mista con carote Pane NO glutine Frutta fresca
II SETTIMANA	<u>Pasta No glutine al ragù di tonno</u> Mozzarella Pomodori all'olio Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Passato di verdure e lenticchie con ditalini NO glutine</u> <u>INFANZIA: Bocconcini di pollo panati NO glutine</u> PRIMARIA: Fusi di pollo* Patate al forno Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Pasta NO glutine al pesto fresco *</u> Frittata al formaggio Insalata mista Pane NO glutine Yogurt *	<u>Pasta No glutine con pomodoro e basilico</u> Hamburger di manzo * Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Ravioli di ricotta e spinaci NO glutine</u> <u>Merluzzo gratinato al timo No glutine</u> Insalata mista Pane NO glutine Frutta fresca
III SETTIMANA	<u>Pasta mimosa NO glutine</u> Asiago DOP Insalata verde Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Passato di zucchine e cavolfiore con ditalini NO glutine</u> Frittata di patate Pomodori all'olio Pane NO glutine Frutta fresca	Risotto alla crema di formaggi* <u>Cotoletta di lonza NO glutine</u> Carote Pane NO glutine Yogurt *	<u>Pasta NO glutine olio e grana</u> <u>Polpette di merluzzo impanate agli agrumi NO glutine</u> Insalata verde Pane NO glutine Frutta fresca	<u>INFANZIA: pizza NO glutine con parmigiano</u> <u>PRIMARIA: Pizza NO glutine margherita</u> Carote julienne Pane NO glutine Frutta fresca
IV SETTIMANA	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata verde Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Passato di cannellini con ditalini NO glutine</u> Uova strapazzate Pomodori all'olio Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Piadina NO glutine con prosciutto cotto e edamer *</u> insalata mista con pomodori Pane NO glutine Dolce No glutine	<u>Pasta No glutine con pomodoro e basilico</u> Arrosto di tacchino* Purè di patate* Pane NO glutine Frutta fresca	<u>Insalata di pasta NO glutine con tonno, mozzarella, piselli e pomodori*</u> Pomodori all'olio Pane NO glutine Frutta fresca
MERENDA POST SCUOLA	Budino*	Fette biscottate NO glutine con 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**