



25/03/2019

**MENU' PRIMAVERILE 2019 - latte-ovo-vegetariano per celiaci**



	<b>Settimana A</b>	<b>Settimana B</b>	<b>Settimana C</b>	<b>Settimana D</b>	<b>Settimana E</b>
<b>L</b> <b>U</b> <b>N</b>	Riso alle zucchine Stracchino Piselli al burro Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Riso olio e parmigiano <b>Insalata di borlotti con sedano</b> Insalata verde Galette di riso o pane s/g <b>Frutta fresca</b>	Pasta s/g al pomodoro Uovo sodo condito Zucchine trifolate Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g olio e parmigiano Lenticchie al pomodoro <b>Carote al rosmarino</b> Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g burro e salvia <b>Macedonia di legumi e verdure</b> <b>Finocchi</b> Galette di riso o pane s/g Yogurt intero alla frutta
<b>M</b> <b>A</b> <b>R</b>	<b>Pasta s/g al pomodoro e basilico</b> Frittata Finocchi Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g al pesto <b>Macedonia di verdure e legumi</b> Fagiolini all'olio Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Ravioli di magro s/g burro/salvia <b>Casatella</b> Carote julienne Galette di riso o pane s/g <b>Frutta fresca</b>	Riso al pomodoro e basilico <b>Insalata di ceci</b> Insalata verde Galette di riso o pane s/g Yogurt intero alla frutta	Crema di piselli con pasta s/g <b>Insalata di borlotti con sedano</b> Carote julienne Galette di riso o pane s/g Frutta fresca
<b>M</b> <b>E</b> <b>R</b>	Crema di verdure con riso <b>Insalata di ceci</b> Insalata verde Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Pasta s/g mamma rosa <b>Casatella</b> Cappuccio/Cetrioli Galette di riso o pane s/g Yogurt intero alla frutta	Pasta s/g al pesto <b>Lenticchie al tegame</b> Insalata verde Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	<b>Pasta con zucchine</b> <b>Latteria</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	<b>Pasta s/g pasticciata al ragù</b> <b>Spinaci</b> Galette di riso o pane s/g <b>Dolce s/g</b>
<b>G</b> <b>I</b> <b>O</b>	Pasta s/g olio e parmigiano <b>Fagioli all'uccelletto</b> Zucchine trifolate Galette di riso o pane s/g Yogurt intero alla frutta	Pasta s/g al pomodoro e basilico Uovo sodo condito Patate lesse Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	<b>Pasta s/g al pomodoro</b> <b>Mozzarellina</b> Spinaci al burro Galette di riso o pane s/g Yogurt intero alla frutta	Carote julienne <b>Lenticchie al tegame</b> Riso all'olio Pane Frutta fresca	Riso burro e parmigiano <b>Casatella</b> Insalata verde Galette di riso o pane s/g <b>Frutta fresca</b>
<b>V</b> <b>E</b> <b>N</b>	Carote julienne <b>Lenticchie al tegame</b> Patate lesse Galette di riso o pane s/g <b>Frutta fresca</b>	Zuppa di fagioli con pasta s/g  Carote julienne Galette di riso o pane s/g <b>Dolce s/g</b>	Risi e bisì alla veneta <b>Fagioli all'uccelletto</b> Cappuccio/Cetrioli Galette di riso o pane s/g Frutta fresca	Passato di verdura con pasta s/g <b>Frittata</b> Zucchine trifolate Galette di riso o pane s/g <b>Frutta fresca</b>	Pasta s/g al pomodoro e basilico Uovo sodo condito Fagiolini all'olio Galette di riso o pane s/g Frutta fresca

**Prodotti non biologici: pesce, pane, maiale, tacchino, ravioli, prodotti da forno**

**\* per le scuole dell'infanzia straccetti di pollo**

**Prodotti surgelati: bieta, spinaci, fagiolini, piselli, pesce, gnocchi**

**Possibili prodotti surgelati: minestrone, zucchine, fettine di tacchino, ravioli**

**s/g = senza glutine**

