



MENÙ INVERNALE PRIVO DI GLUTINE - COMUNE DI MINERBE - A.S. 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
<b>1a SETTIMANA</b> 13/02 - 17/02	PASTA DI MAIS AL POMODORO FORMAGGIO GRANA PADANO DOP CAPPUCCIO JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE	<b>RISO AI PISELLI*</b> BOCCONCINI DI POLLO AL POMODORO PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<b>PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE</b>  <b>PROSCIUTTO COTTO</b>  <b>INSALATA MISTA</b>  <b>FRUTTA FRESCA</b>  <b>PANE SENZA GLUTINE</b>	PASTA DI MAIS AL SUGO VEGETALE* UOVA STRAPAZZATE senza farina FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	GNOCCHI SENZA GLUTINE AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE* AL FORNO senza allergeni BROCCOLI* AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<p>Il menù settimanale prevede: - <b>L'acqua</b> sempre disponibile; - <b>Pane senza glutine</b> ; - <b>Frutta fresca di stagione</b> di almeno 3 tipologie diverse la settimana.</p> <p><u>Utilizzo della colorazione menù</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Sfondo giallo: piatti a base di pesce</li> <li>•Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina</li> <li>•Sfondo azzurro: piatti a base di formaggio</li> <li>•Sfondo viola: piatti a base di uova</li> <li>•Sfondo/scritte arancioni: piatti a base di legumi</li> <li>•Sfondo verde: piatti a base di carni bianche</li> </ul> <p><i>I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.</i></p>
<b>2a SETTIMANA</b> 20/02 - 24/02	PASTA DI MAIS ALLA PUGLIESE TONNO ALL'OLIO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<b>CREMA DI FAGIOLI CON RISO</b> COSCETTE DI POLLO AL FORNO BROCCOLI* ALL'OLIO EVO YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE	PASTA DI MAIS ALLA PIZZAIOLA FORMAGGIO GRANA PADANO DOP FINOCCHI JULIENNE E MAIS FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISO ALL'OLIO E GRANA FILETTO DI PESCE* AL POMODORO E OLIVE FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA DI MAIS ALL'OLIO EVO FRITTATA senza farina PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	
<b>3a SETTIMANA</b> 27/02 - 03/03	PASTA DI MAIS ALLA MAMMA ROSA TONNO ALL'OLIO CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<b>PASTA DI MAIS ALL'OLIO EVO</b> <b>HAMBURGER DI MANZO senza allergeni</b> <b>PURE* DI PATATE senza allergeni</b>  <b>FRUTTA FRESCA</b>  <b>PANE SENZA GLUTINE</b>	<b>CREMA DI PISELLI* E PATATE CON RISO</b> UOVA STRAPAZZATE senza farina SPINACI* ALL'OLIO EVO YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE	RISO ALL'OLIO E GRANA PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RAVIOLI SENZA GLUTINE ALL'OLIO EVO FORMAGGIO GRANA PADANO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	
<b>4a SETTIMANA</b> 06/03 - 10/03	RISO ALLO ZAFFERANO UOVA STRAPAZZATE senza farina CAROTE ALL'OLIO EVO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA E FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA DI MAIS AL POMODORO FORMAGGIO MONTE VERONESE CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<b>CREMA DI FAGIOLI CON RISO</b> HAMBURGER DI CARNI BAINCHE ERBETTE* AL TEGAME FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA DI MAIS ALL'OLIO EVO POLPETTE DI PESCE* senza allergeni FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE	
<b>5a SETTIMANA</b> 13/03 - 17/03	RAVIOLI SENZA GLUTINE ALL'OLIO EVO BASTONCINI DI PESCE* SENZA GLUTINE INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA DI MAIS AL RAGU' DI CARNI BIANCHE FORMAGGIO CERTOSA FINOCCHIO JULIENNE E MAIS FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	<b>PASTA DI MAIS ALL'OLIO EVO</b>  <b>LONZA DI MAIALE AGLI AROMI</b>  <b>POLENTA</b>  <b>FRUTTA FRESCA</b>  <b>PANE SENZA GLUTINE</b>	<b>CREMA DI CAROTE E LENTICCHIE CON RISO</b> COSCETTE DI POLLO AL FORNO (BOCCONCINI DI POLLO per infanzie ) SPINACI* ALL'OLIO EVO YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE	RISO ALL'OLIO E GRANA CUORI DI MERLUZZO* DORATI SENZA GLUTINE CAVOLFIOR E AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	