

MENÙ AUTUNNO-INVERNO 2025-2026

Scuola primaria- Quaglia

NO GLUTINE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	PASTA SENZA GLUTINE AL RAGÙ DI VERDURE* (9) FRITTATA (3,7) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*		PASTA SENZA GLUTINE CON LEGUMI* VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	CREMA DI CAROTE CON PASTA SENZA GLUTINE (9) MERLUZZO* OLIO E LIMONE (4) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	
2^ SETTIMANA	RISO OLIO E PARMIGIANO (7) FESA DI TACCHINO VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*		PASTA SENZA GLUTINE CON ZUCCA(9) MERLUZZO* AL FORNO (4) PATATE BOLLITE O AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO(1) PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	
3^ SETTIMANA	PASTA SENZA GLUTINE AL RAGÙ DI CARNE* (9) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*		PASTA SENZA GLUTINE E LENTICCHIE VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	PASTA SENZA GLUTINE POMODORO E BASILICO (1) FESA DI POLLO* VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	
4^ SETTIMANA	PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE(7)* VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*		PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO MERLUZZO* AL FORNO (1,4) VERDURA* COTTA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	PASTA SENZA GLUTINE AGLI AROMI FRITTATA* (3,7) VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE PANE SENZA GLUTINE*	

LEGENDA

* prodotto surgelato/congelato all'origine

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Verdura di stagione a rotazione tra: finocchi, insalata, pomodori, biette*, spinaci*, zucchine, fagiolini*, melanzane, broccoli, cavolfiore, carote

Frutta di stagione a rotazione tra: uva, mele, pere, kiwi, banane, arance, mandarini, clementine

LEGENDA ALLERGENI:

1. Glutine. 2.Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12..Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione.