

## DIETA PRIVA DI GLUTINE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

### MENU' AUTUNNALE PRIMARIA 2023/24 BESNATE

|              | LUNEDI   | MARTEDI   | MERCOLEDI  | GIOVEDI   | VENERDI  |
|--------------|--|---|--|---|--|
| 1° SETTIMANA | Pasta speck e zucca bio S.G.<br>Bocconcini di pollo impanato S.G.<br>Broccoli**biologici<br><br>Pane/ crackers senza glutine | Pasta S.G. all'olio e parmigiano DOP<br>Frittata con zucchine bio<br>Fagiolini * biologici<br><br>Pane/ crackers senza glutine      | Pasta e fagioli S.G.<br>1/2 porz Crescenza<br>Insalata mista biologica<br><br>Pane/ crackers senza glutine                     | Raviolini di magro in brodo S.G.<br>Polpettine di merluzzo*<br>Erbette bio*<br><br>Pane/ crackers senza glutine                 | Riso bio all'inglese<br>con spezzatino di tacchino (P.U.)<br>Carote e patate bio<br><br>Pane/ crackers senza glutine     |
|              | Torta senza glutine  | Frutta fresca biologica di stagione   | Frutta fresca biologica di stagione  | Frutta fresca biologica di stagione   | Frutta fresca biologica di stagione  |
| 2° SETTIMANA | Pasta con pomodoro e ricotta S.G.<br>Frittata con uova biologiche<br>Fagiolini bio *<br><br>Pane/ crackers senza glutine     | Antipasto di finocchi bio<br><br>Polenta con polpettine<br>di tacchino al pomodoro (P.U.)<br>Pane/ crackers senza glutine           | Risotto bio alla parmigiana<br>Bocconcini di pesce* impanato S.G.<br><br>Carote bio a rondelle<br>Pane/ crackers senza glutine | Passato di verdura bio* con riso<br>Cotoletta di lonza S.G.<br>Cavolfiori bio all'olio<br><br>Pane/ crackers senza glutine      | Antipasto di verdure crude bio<br>1/2 porz Provolone DOP<br>Pizza margherita S.G.<br><br>Pane/ crackers senza glutine    |
|              | Frutta fresca biologica di stagione  | Frutta fresca biologica di stagione   | Torta/dessert S.G.   | Frutta fresca biologica di stagione   | Frutta fresca biologica di stagione  |
| 3° SETTIMANA | Pasta al ragù di lenticchie S.G.<br>1 mozzarella<br>Insalata mista biologica<br><br>Pane/ crackers senza glutine             | Minestra di riso bio e prezzemolo<br>Spezzatino di pollo alla cacciatora<br><br>Fagiolini all'olio*<br>Pane/ crackers senza glutine | Pasta al pomodoro bio S.G.<br>Platessa impanata* S.G.<br>Cavolfiore bio al forno<br><br>Pane/ crackers senza glutine           | Antipasto di<br>Cavolo bio rosso e insalata bio<br>Lasagne alla bolognese S.G.<br><br>Pane/ crackers senza glutine              | Pasta mimosa S.G.<br>Uova bio strapazzate<br>Carote bio a rondelle<br>Erbette*<br>Pane/ crackers senza glutine           |
|              | Frutta fresca biologica di stagione  | Torta margherita S.G.   | Frutta fresca biologica di stagione  | Frutta fresca biologica di stagione   | Frutta fresca biologica di stagione  |
| 4° SETTIMANA | Finocchi bio<br>1/2 porz prosc cotto bio<br>Pizza margherita S.G.<br><br>Pane/ crackers senza glutine                        | Crema di ceci con riso<br>Lonza alla pizzaiola<br>Insalata mista biologica<br><br>Pane/ crackers senza glutine                      | Pasta al pomodoro bio S.G.<br>Merluzzo al forno*<br><br>Carote fresche biologiche julienne<br>Pane/ crackers senza glutine     | Pasta S.G. all'olio e parmigiano DOP<br>Frittata con uova biologiche<br><br>Fagiolini all'olio*<br>Pane/ crackers senza glutine | Vellutata di carote e zucca bio<br>con crostini S.G.<br>Formaggio<br>Patate bio all'olio<br>Pane/ crackers senza glutine |
|              | Frutta fresca biologica di stagione  | Frutta fresca biologica di stagione   | Frutta fresca biologica di stagione  | Frutta fresca biologica di stagione   | Dessert S.G.   |

\*prodotto e/o ingrediente surgelato

\*\* secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio