

MENU' SETTIMANALE per CELIACI - A.S. 2026/2027
Scuola dell'Infanzia - Comune di ANOIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta S.G. con Zucchine * Scaloppine di vitello alla pizzaiola Contorno: patate lesse Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi secchi o freschi Prosciutto cotto Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro (al forno) Polpettine di vitello** in umido Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con vellutata di verdure Pollo (sovracoscia) al forno Contorno: patate al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con sugo di pesce (con filetti di pesce) Filetto o medaglione di merluzzo impanato** al forno Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione
II Settimana	Pasta S.G. al pomodoro Omelette (con prosciutto cotto e formaggio) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Minestrina (Pasta S.G. in brodo vegetale) Cotoletta di Pollo (petto)** al forno Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con ragù verdure Spezzatino di Tacchino Contorno: patate al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Risotto con la Zucca* Involtilino di vitello** al forno Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi secchi o freschi Formaggio fresco Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione
III Settimana	Risotto alla milanese Bocconcini di Tacchino agli agrumi (arancia o limone) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con vellutata di verdure Arrosto di vitello al forno Contorno: patate lesse o al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con legumi secchi o freschi Prosciutto cotto Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Lasagne con Pasta S.G. al forno (piatto unico) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con sugo di pesce (con filetti di pesce) Involtilino di sogliola** al forno Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione
IV Settimana	Pasta S.G. con minestrone (vellutata) Involtilino di petto di pollo** Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Riso o Pasta S.G. con crema di legumi secchi o freschi Formaggio fresco Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. al pomodoro Frittata di patate (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. con alla bolognese (con vitello macinato) Cotoletta di Vitello ** al forno Contorno: patate al forno Panino S.G. Frutta fresca di stagione	Pasta S.G. al pomodoro Polpettine di Merluzzo e patate**(al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino S.G. Frutta fresca di stagione

- ✓ N° 1 volta la settimana sostituire (il primo e il secondo piatto + panino) con una porzione di **PIZZA SENZA GLUTINE** MARGHERITA (vedi tabella dietetica) + contorno e frutta.
- ✓ la **Zucca*** o le **Zucchine*** possono essere sostituite con altre verdure e/o ortaggi di stagione.
- ✓ la **Cotoletta** o gli **involtini** o le **polpettine** **: verranno preparati al momento con **farina SENZA GLUTINE** uovo, **pangrattato SENZA GLUTINE** e aromi (se graditi).
- ✓ **Nel menù non sono contemplati prodotti trasformati precotti e commercializzati come: croccole, bastoncini di pesce, spinacine, ecc.**

La Dietista
Irene La Puzza

Il Dirigente Medico
Dr.ssa Rosaria Pellegrino
(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art.21 D.L.gs n. 82/2005, s.m.i. e norme allegato)