

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta no glut all'amatriciana (pomodoro e prosciutto)	Pizza rossa no glut	Pasta no glut olio e parmigiano	Riso al pomodoro	Crema di porri con riso
	Tomini	Prosciutto cotto no glut	Frittata di patate al forno	Coscia di pollo al forno	Milanese di lonza al forno pangrattato no glut
	Fagiolini* stufati	Insalata di carote e finocchi	Spinaci* all'olio	Insalata verde	Patate al forno
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pizza Margherita no glut	Pasta no glut al pesto	Pasta no glut al pomodoro	Lasagne al ragù no glut	Passato di verdura con riso
	Prosciutto cotto (1/2 porz.) no glut	Spezzatino di bovino in umido	Spezzatino di pollo e tacchino al forno	Pesce* al forno	Mozzarella
	Carote prezzemolate	Spinaci* al parmigiano	Insalata verde e rossa	Finocchi al forno no glut	Purea di patate
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce no glut	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta no glut burro e salvia	Riso al pomodoro	Polenta con spezzatino di bovino in umido	Passato di verdura con riso	Pasta no glut al pomodoro e ricotta
	Primo Sale	Frittata di prosciutto al forno		Straccetti di tacchino	Pesce* impanato al forno pangrattato no glut
	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Finocchi* all'olio	Cavolfiori al forno no glut	Patate al forno	Insalata di finocchi
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino no glut	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta no glut al pesto	Vellutata di carote con riso	Pasta no glut in bianco	Pizza al pomodoro no glut	Pasta no glut al pomodoro e olive
	Fesa di tacchino al naturale	Polpette di bovino in umido al forno no glut	Platessa* infarinata olio e limone farina no glut	Mozzarella	Milanese di pollo al forno pangrattato no glut
	Carote al forno	Purè di patate	Insalata verde e rossa	Broccoli* al forno	Insalata di finocchi
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Cioccolato fondente	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

*Prodotti Surgelati

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

Rev.22/10/2020

Il presente menù è stato elaborato secondo le indicazioni riportate nella griglia guidata del "Menù Standard" e nel Manuale "IN MENSA CON GUSTO – Proposte operative per la Refezione Scolastica" – redatto dall'ASL TO3 (rev. 2015).

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A.S.L. TO3 Prot. 0001594/2019 reperibile presso gli Uffici **GMI Servizi s. r. l.**

COMUNE DI VIGONE CELIACHIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5° SETTIMANA	Pasta no glut al pomodoro	Pasta no glut all'amatriciana (pomodoro e prosciutto)	Crema di verdura con riso	Pizza al pomodoro no glut	Pasta no glut olio e parmigiano
	Gateau di patate al forno pangrattato no glut	Pesce* impanato al forno pangrattato no glut	Arrosti di lonza al forno	Tomini	Coscia di pollo al forno
	Fagiolini* stufati	Insalata di carote	Patate al forno	Spinaci* all'olio	Verza stufata
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce no glut
6° SETTIMANA	Pasta no glut al pesto	Crema di verdure con riso	Pasta no glut al pomodoro	Pizza rossa no glut	Riso alla zucca e porri
	Fesa di tacchino al naturale	Frittata di erbe* [*]	Pesce* al forno	Stracchino	Arrosti di bovino al forno
	Finocchi al forno no glut	Fagiolini* stufati	Insalata verde	Carote brasate	Purea di patate
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
7° SETTIMANA	Pizza al pomodoro no glut	Polenta con spezzatino di pollo e tacchino in umido	Pasta no glut olio e parmigiano	Pasta no glut al pomodoro	Risotto alla zucca
	Primo Sale		Coscia di pollo al forno	Crocchette di patate e prosciutto al forno pangrattato no glut	Pesce* impanato al forno pangrattato no glut
	Insalata di finocchi	Cavolfiori al forno no glut	Spinaci* all'olio aromatizzato	Fagiolini* in umido	Carote stufate
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta no glut	Frutta fresca di stagione
8° SETTIMANA	Pasta no glut al pesto	Pasta no glut al pomodoro	Lasagne al ragù no glut	Passato di verdure con riso	Riso al sugo tricolore
	Prosciutto cotto no glut	Pesce* al forno	Stracchino	Polpette di bovino in umido no glut	Milanese di tacchino al forno pangrattato no glut
	Finocchi al forno no glut	Insalata verde	Carote prezzemolate	Purea di patate	Ratatouille di verdure* in umido
	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut	Pane no glut
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino no glut	Frutta fresca di stagione

***Prodotti Surgelati**

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

Rev.22/10/2020

Il presente menù è stato elaborato secondo le indicazioni riportate nella griglia guidata del "Menù Standard" e nel Manuale "IN MENSA CON GUSTO – Proposte operative per la Refezione Scolastica" – redatto dall'ASL TO3 (rev. 2015).

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A.S.L. TO3 Prot. 0001594/2019 reperibile presso gli Uffici **GMI Servizi s. r. l.**