



## MENU' INVERNALE CELIACHIA a.s. 2025/2026 (da ottobre ad aprile)



SETT	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta al pesto (9-1-5-6-8) Scaloppine di pollo al limone (1) Broccoli Frutta di stagione	Passato di verdura con riso (1-5-6-7) Frittata al formaggio (5-6) Finocchi al vapore Frutta di stagione	Lasagne al ragù (1-5-6-7) Insalata Frutta di stagione	Risotto del contadino (5-6-7) Polpettine di ceci (5-6) Purè di zucca (5) Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro (1-5-6-7) Platessa gratinata (1-4-5) Carote lesse Frutta di stagione
2	Gnocchi all'ortolana (1-5-7) Pollo agli aromi (1) Spinaci Frutta di stagione	Pizza margherita (1-5) Insalata Frutta di stagione	Risotto alla zucca (5-6-7) Cotoletta di tacchino al forno (1-6) Cavolfiori Frutta di stagione	Pasta all'olio aromatico (1-5-6) Hamburger vegetale (piselli) (1) Carote grattugiate Frutta di stagione	Riso e prezzemolo (7) Merluzzo alla pizzaiola (4) Patate prezzemolate Frutta di stagione
3	Risotto alle zucchine (1-5-6-7) Bocconcini di manzo in umido (7) Broccoli Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1-5-6-7) Crema di cannellini (5-6) Zucca gratinata al forno (1) Frutta di stagione	Pasta aurora (1-5-6-7) Rotolo di frittata al prosciutto (5-6) Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta (1-5-6-7) Scaloppine di lonza al latte (1-5) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto alla milanese (5-6-7) Platessa alla mugnaia (1-4) Insalata Frutta di stagione
4	Risotto alla parmigiana (5-6-7) Frittata alle verdure Cavolfiori Frutta di stagione	Pizza margherita (1-5) Insalata e carote Frutta di stagione	Gnocchi al pesto (1-5-6-8-9) Tacchino arrosto (7) Carote al vapore Frutta di stagione	Risotto al pomodoro (5-6-7) Crocchette di merluzzo (1-4-5-6) Erbe Frutta di stagione	Pasta al sugo di pesce (1-4) Formaggio Insalata Frutta di stagione

**N.B.** I menù giornalieri includono: 40g pane senza glutine (vedi scheda tecnica) - olio evo (18g), se necessario: grana padano (5g), sale iodato (1g).

Tutti gli alimenti del menù sono privi di glutine.

Frutta di stagione: mela, pera, arancia, banana, kiwi..

I numeri tra parentesi corrispondono agli allergeni (vedi tabella).



## MENU' ESTIVO CELIACHIA a.s. 2025/2026 (da maggio a settembre)



SETT	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta Aurora (1-5-6-7) Spezzatino di pollo al limone (7) Carote grattugiate Frutta di stagione	Risotto alle zucchine (5-6-7) Polpettine di ceci (5-6-1) Spinaci saltati Frutta di stagione	Pasta al ragù (1-5-6-7) Insalata e pomodori Frutta di stagione	Risotto del contadino (7-5-6) Rotolo di frittata con formaggio (6-5) Fagiolini Frutta di stagione	Ravioli magri al pomodoro (1-5-6-7) Platessa gratinata (5-4-1) Zucchine Frutta di stagione
2	Risotto al pomodoro (5-6-7) Cotoletta di tacchino al forno (1-6) Carote al vapore Frutta di stagione	Gnocchi all'ortolana (1-5-7) Formaggio (5) Pomodori Frutta di stagione	Pasta all'olio aromatico (1-5-6) Hamburger vegetale (piselli) (1) Zucchine al forno Frutta di stagione	Pizza margherita (1-5) Insalata e carote Frutta di stagione	Pasta al pesto (1-5-9-6-8) Merluzzo alla pizzaiola (4) Fagiolini Frutta di stagione
3	Pasta pomodoro e basilico (7-1-5-6) Crema di cannellini Erbe Frutta di stagione	Risotto alle zucchine (7-1-5-6) Hamburger di vitellone (1) Fagiolini Frutta di stagione	Piadina crescenza e prosciutto cotto (1-5) Insalata Frutta di stagione	Crema estiva di verdura (7-1-5-6) Uovo sodo (6) Patate prezzemolate Frutta di stagione	Risotto alla milanese (5-6-7) Platessa alla mugnaia Insalata, carote grattugiate e pomodori Frutta di stagione
4	Risotto alla parmigiana (5-6-7) Frittata alle verdure (6) Fagiolini Frutta di stagione	Pizza margherita (1-5) Insalata e carote Frutta di stagione	Pasta alle melanzane (1-5-6) Crocchette di merluzzo (1-4-5-6) Zucchine Frutta di stagione	Gnocchi al pesto (1-5-6-8-9) Tacchino arrosto (7) Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta al sugo di pesce (1-4) Lenticchie (7) Pomodori e carote grattugiate Frutta di stagione

**N.B.** I menù giornalieri includono: 40g pane senza glutine (vedi scheda tecnica) - olio evo (18g), se necessario: grana padano (5g), sale iodato (1g).

Tutti gli alimenti del menù sono privi di glutine.

Frutta di stagione: susina, pesca, melone, banana, mela..

I numeri tra parentesi corrispondono agli allergeni (vedi tabella).