

**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU PRIMAVERA/ESTATE****1^ settimana**

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | PASTA ALL'OLIO VO<br>FORMAGGIO §<br>POMODORI<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA                            |
| MARTEDI   | MINISTRINA IN BRODO FRESCO<br>FRITTATA DI VERDURE<br>PATATE E FAGIOLINI *<br>FRUTTA DI STAGIONE         |
| MERCOLEDI | RISOTTO AL POMODORO<br>ARROSTO DI VITELLO oppure AFFETTATO<br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI   | PASTA AL PESTO<br>PLATESSA* IMPANATA IN LOCO E COTTA AL FORNO<br>CAROTE<br>FRUTTA DI STAGIONE           |
| VENERDI   | RAVIOLI DI CARNE ALL'OLIO EVO E SALVIA<br>PISELLI *<br>ZUCCHINE<br>YOGURT                               |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, uva, melone, pesche, fragole, anguria, susine, albicocche e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU PRIMAVERA/ESTATE****2^ settimana**

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | RISOTTO ALLO ZAFFERANO<br>POLPETTE DI VITELLO<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA DI STAGIONE                                    |
| MARTEDI   | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON RISO O CROSTINI<br>PATE' DI TONNO<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE                     |
| MERCOLEDI | PASTA INTEGRALE AL PESTO O ALL'OLIO<br>POLPETTE DI NASELLO *<br>FAGIOLINI *<br>FRUTTA DI STAGIONE                        |
| GIOVEDI   | PASTA AL POMODORO<br>MILANESE DI POLLO IMPANATA IN LOCO E COTTA AL<br>FORNO<br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI   | RISO ALL'OLIO EVO<br>FORMAGGIO§<br>POMODORO<br>BUDINO  |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, uva, melone, pesche, fragole, anguria, susine, albicocche e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU PRIMAVERA/ESTATE****3<sup>^</sup> settimana**

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | RISOTTO AGLI ASPARAGI *<br>FRITTATA PROSCIUTTO COTTO<br>CAROTE GRATTUGGIATE<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| MARTEDI   | PASTA AL FORNO con ragù di carne bovina, formaggio e besciamella<br>ZUCCHINE<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | PASSATO DI VERDURE CON RISO<br>POLPETTE DI MERLUZZO *<br>PURE' DI PATATE<br>FRUTTA DI STAGIONE     |
| GIOVEDI   | PASTA AL PESTO<br>FORMAGGIO §<br>FAGIOLINI *<br>FRUTTA DI STAGIONE                                 |
| VENERDI   | RISO ALLE ZUCCHINE<br>ARROSTO DI TACCHINO<br>POMODORI<br>YOGURT                                    |

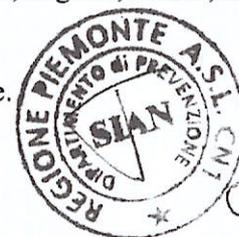
\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, uva, melone, pesche, fragole, anguria, susine, albicocche e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU PRIMAVERA/ESTATE

4<sup>^</sup> settimana

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | RISO ALLE VERDURE<br>HAMBURGER DI BOVINO<br>ZUCCHINE<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA                |
| MARTEDI   | PASTA ALL'OLIO EVO<br>FRITTATA ALLE VERDURE<br>FAGIOLINI*<br>FRUTTA DI STAGIONE                     |
| MERCOLEDI | MINISTRINA IN BRODO FRESCO<br>BOCCONCINI DI POLLO<br>POMODORI<br>FRUTTA DI STAGIONE                 |
| GIOVEDI   | RISO AL POMODORO<br>PLATESSA* IMPANATA IN LOCO E COTTA IN FORNO<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI   | PIZZA E FOCACCIA<br>CAROTE<br>GELATO  |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, uva, melone, pesche, fragole, anguria, susine, albicocche e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU AUTUNNO/INVERNO****1^ settimana**

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | PASTA ALL'OLIO EVO<br>FORMAGGIO §<br>BROCCOLI<br>FRUTTA DI STAGIONE   |
| MARTEDI   | PASSATO DI VERDURA CON RISO<br>POLPETTE DI NASELLO *<br>PURE' DI PATATE<br>FRUTTA DI STAGIONE                   |
| MERCOLEDI | RISO ALLA ZUCCA<br>FRITTATA VERDE<br>SPINACI *<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA                                  |
| GIOVEDI   | PASTA AL POMODORO<br>MILANESE DI POLLO IMPANATA IN LOCO E COTTA<br>AL FORNO<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI   | PASTA AL FORNO con ragù di carne bovina, formaggio e besciamella<br>PISELLI* E CAROTE<br>YOGURT                 |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, pere , kiwi, uva, mandarini, arance e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU AUTUNNO/INVERNO

### 2^ settimana

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | TORTELLIN IN BRODO FRESCO<br>FRITTATA DI VERDURE<br>FAGIOLINI *<br>FRUTTA DI STAGIONE          |
| MARTEDI   | PASTA AL PESTO O BROCCOLI<br>POLPETTE DI MERLUZZO *<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE        |
| MERCOLEDI | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA<br>SPEZZATINO DI POLLO<br>PURE' DI PATATE<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI   | PASTA ALL'OLIO EVO<br>FORMAGGIO<br>BROCCOLI<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA                    |
| VENERDI   | RISO AI PORRI<br>SCALOPPINA DI TACCHINO<br>CAROTE<br>BUDINO                                    |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, pere , kiwi, uva, mandarini, arance e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU AUTUNNO/INVERNO

3<sup>^</sup> settimana

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | PASTA INTEGRALE CON OLIO EVO<br>FORMAGGIO§<br>CAVOLFIORI O BROCCOLI O SPINACI *<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA |
| MARTEDI   | RISO ALL'OLIO EVO<br>FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO<br>CAROTE<br>FRUTTA DI STAGIONE                               |
| MERCOLEDI | PASSATO DI ZUCCA CON RISO<br>POLPETTE DI NASELLO *<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE                     |
| GIOVEDI   | PASTA AL PESTO<br>ARROSTO DI TACCHINO<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE                                       |
| VENERDI   | RAVIOLI DI CARNE ALL'OLIO EVO E SALVIA<br>LENTICCHIE E CAROTE<br>YOGURT   |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, pere, kiwi, uva, mandarini, arance e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU AUTUNNO/INVERNO

### 4^ settimana

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | GNOCCHI ALLA ROMANA<br>FRITTATA VERDE<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA                      |
| MARTEDI   | PASTA ALLE VERDURE<br>HAMBURGER DI BOVINO<br>PURE'<br>FRUTTA DI STAGIONE                                     |
| MERCOLEDI | VELLUTATA DI PORRI E PATATE CON RISO<br>BOCCONCINI DI POLLO<br>SPINACI*<br>FRUTTA DI STAGIONE                |
| GIOVEDI   | RISO AL POMODORO<br>PLATESSA* IMPANATA IN LOCO E COTTA AL FORNO<br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI   | PIZZA E FOCACCIA<br>BROCCOLI<br>BUDINO   |

\* prodotto surgelato

**Viene utilizzato OLIO EVO = olio d'oliva**

§FORMAGGIO: mozzarella o tomino fresco o stracchino o parmigiano o toma o formaggio fresco spalmabile a rotazione a seconda della disponibilità.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: mele, pere , kiwi , uva, mandarini, arance e banane a rotazione a seconda della disponibilità.

Ad ogni pasto viene servito anche pane fresco comune e pane integrale.



01/07/2024

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA

### MENU PRIMAVERA/ESTATE

1<sup>^</sup> settimana



|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | PASTA SG ALL'OLIO VO<br>FORMAGGIO<br>POMODORI<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA  |
| MARTEDI   | PASTINA SG IN BRODO FRESCO<br>FRITTATA DI VERDURE<br>PATATE E FAGIOLINI<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| MERCOLEDI | RISOTTO AL POMODORO<br>ARROSTO DI VITELLO CUCINATO IN LOCO oppure<br><i>*AFFETTATO SG</i><br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI   | PASTA SG AL <i>*PESTO SG</i><br>PLATESSA* IMPANATA CON PANGRATTATO SG<br>CAROTE<br>FRUTTA DI STAGIONE                                  |
| VENERDI   | RAVIOLI SG ALL'OLIO EVO E SALVIA<br>PISELLI<br>ZUCCHINE<br><i>*YOGURT SG</i>   |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato...)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù standard.

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA

### MENU PRIMAVERA/ESTATE

2<sup>^</sup> settimana

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | RISOTTO ALLO ZAFFERANO<br>POLPETTE DI VITELLO CON PANGRATTATO SG<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA DI STAGIONE                  |
| MARTEDI   | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON RISO O CROSTINI SG<br>PATE' DI TONNO (TONNO E RICOTTA)<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | PASTA SG AL *PESTO SG O ALL'OLIO EVO<br>POLPETTE DI MERLUZZO con PANGRATTATO SG<br>FAGIOLINI *<br>FRUTTA DI STAGIONE      |
| GIOVEDI   | PASTA SG AL POMODORO<br>MILANESE DI POLLO IMPANATA CON PANGRATTATO SG<br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE        |
| VENERDI   | RISO ALL'OLIO EVO<br>FORMAGGIO<br>POMODORO<br>*BUDINO SG  |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da proutuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al proutuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato...)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al proutuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù standard.



**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA**

01/07/2024

**MENU PRIMAVERA/ESTATE****3<sup>^</sup> settimana**

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | RISOTTO AGLI ASPARAGI<br>FRITTATA <b>*PROSCIUTTO COTTO SG</b><br>CAROTE GRATTUGGiate<br>FRUTTA DI STAGIONE              |
| MARTEDI   | PASTA SG AL FORNO (pasta SG e farina SG per la<br>besciamella)<br>ZUCCHINE<br>FRUTTA DI STAGIONE                        |
| MERCOLEDI | PASSATO DI VERDURE CON RISO<br>POLPETTE DI MERLUZZO con PANGRATTATO SG<br>PURE' DI PATATE FRESCHE<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI   | PASTA SG AL <b>*PESTO SG</b><br>FORMAGGIO<br>FAGIOLINI<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| VENERDI   | RISO ALLE ZUCCHINE<br>ARROSTO DI TACCHINO CUCINATO IN LOCO<br>POMODORI<br><b>*YOGURT SG</b>                             |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prouario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al prouario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato....)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prouario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù standard.



# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA

### MENU PRIMAVERA/ESTATE

4<sup>^</sup> settimana

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | RISO ALLE VERDURE<br>HAMBURGER DI BOVINO SG<br>ZUCCHINE<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA  |
| MARTEDI   | PASTA SG ALL'OLIO EVO<br>FRITTATA ALLE VERDURE(* <i>VERIFICARE I SINGOLI INGREDIENTI UTILIZZATI</i> )<br>FAGIOLINI<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | PASTINA SG IN BRODO FRESCO<br>BOCCONCINI DI POLLO<br>POMODORI<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| GIOVEDI   | RISO AL POMODORO<br>PLATESSA* IMPANATA CON PANGRATTATO SG<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| VENERDI   | PIZZA SG E FOCACCIA SG<br>CAROTE<br><i>*GELATO SG</i>  |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato....)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù standard.

**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT****MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA****MENU AUTUNNO/INVERNO****1^ settimana**

01/07/2024

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | PASTA SG ALL'OLIO EVO<br>FORMAGGIO<br>BROCCOLI<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| MARTEDI   | PASSATO DI VERDURA CON RISO<br>POLPETTE DI NASELLO CON PANGRATTATO SG<br>PURE' DI PATATE FFRESCHES<br>FRUTTA DI STAGIONE                              |
| MERCOLEDI | RISO ALLA ZUCCA<br>FRITTATA VERDE ( <i>*VERIFICARE I SINGOLI INGREDIENTI UTILIZZATI</i> )<br>SPINACI<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA |
| GIOVEDI   | PASTA SG AL POMODORO<br>MILANESE DI POLLO IMPANATA CON PANGRATTATO SG<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE   |
| VENERDI   | PASTA SG AL FORNO (pasta SG e farina SG per la besciamella)<br>PISELLI E CAROTE<br><i>*YOGURT SG</i>  |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da proutuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al proutuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotichino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato....)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al proutuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA



01/07/2024

### MENU AUTUNNO/INVERNO

2^ settimana

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | <p><b>TORTELLIN SG IN BRODO FRESCO</b><br/> <b>FRITTATA DI VERDURE (*VERIFICARE I SINGOLI INGREDIENTI UTILIZZATI)</b><br/>           FAGIOLINI<br/>           FRUTTA DI STAGIONE</p> |
| MARTEDI   | <p><b>PASTA SG AL PESTO O BROCCOLI</b><br/> <b>POLPETTE DI MERLUZZO CON PANGRATTATO SG</b><br/>           LATTUGHINO<br/>           FRUTTA DI STAGIONE</p>                           |
| MERCOLEDI | <p><b>PASSATO DI VERDURA CON PASTINA SG</b><br/> <b>SPEZZATINO DI POLLO</b><br/> <b>PURE' DI PATATE FRESCHE</b><br/>           FRUTTA DI STAGIONE</p>                                |
| GIOVEDI   | <p><b>PASTA SG ALL'OLIO EVO</b><br/> <b>FORMAGGIO</b><br/> <b>BROCCOLI</b><br/>           FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</p>  |
| VENERDI   | <p><b>RISO AI PORRI</b><br/> <b>SCALOPPINA DI TACCHINO CON FARINA SG</b><br/>           CAROTE<br/> <b>*BUDINO SG</b></p>  |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da proutuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al proutuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato....)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al proutuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

# ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT

## MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA



### MENU AUTUNNO/INVERNO

3<sup>^</sup> settimana

|           |   |
|-----------|---|
| LUNEDI    | PASTA SG CON OLIO EVO<br>FORMAGGIO<br>CAVOLFIORI O BROCCOLI O SPINACI<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA DI FRUTTA<br>FRESCA |
| MARTEDI   | RISO ALL'OLIO EVO<br>FRITTATA AL <i>*PROSCIUTTO COTTO SG</i><br>CAROTE<br>FRUTTA DI STAGIONE                              |
| MERCOLEDI | PASSATO DI ZUCCA CON RISO<br>POLPETTE DI NASELLO CON PANGRATTATO SG<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE              |
| GIOVEDI   | PASTA SG AL <i>*PESTO SG</i><br>ARROSTO DI TACCHINO CUCINATO IN LOCO<br>LATTUGHINO<br>FRUTTA DI STAGIONE                  |
| VENERDI   | RAVIOLI SG ALL'OLIO EVO E SALVIA<br>LENTICCHIE E CAROTE<br><i>*YOGURT SG</i>  |

- In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario
- SG = senza glutine
- \* fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato...)
- Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
- In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

**ASILO "G. Roccavilla" di SANFRONT**MENU SENZA GLUTINE PER CELIACHIA**MENU AUTUNNO/INVERNO**

4^ settimana

|           |  |
|-----------|--|
| LUNEDI    | <b>GNOCCHI ALLA ROMANA SG</b><br><b>FRITTATA VERDE (*VERIFICARE I SINGOLI INGREDIENTI UTILIZZATI)</b><br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA DI STAGIONE/MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA |
| MARTEDI   | <b>PASTA SG ALLE VERDURE</b><br><b>HAMBURGER DI BOVINO SG</b><br>PURE' DI PATATE FRESCHE<br>FRUTTA DI STAGIONE   |
| MERCOLEDI | VELLUTATA DI PORRI E PATATE CON RISO<br>BOCCONCINI DI POLLO<br>SPINACI<br>FRUTTA DI STAGIONE   |
| GIOVEDI   | RISO AL POMODORO<br><b>PLATESSA* IMPANATA CON PANGRATTATO SG</b><br>INSALATA DI LATTUGA<br>FRUTTA DI STAGIONE  |
| VENERDI   | <b>PIZZA SG E FOCACCIA SG</b><br>BROCCOLI<br><b>*BUDINO SG</b>   |

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da proutuario

• SG = senza glutine

• \* fare sempre riferimento al proutuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotichino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato....)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrosti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al proutuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.