

Menù estivo CELIACHIA Scuole di Pomezia 2021/22

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g al pomodoro e basilico	Risotto integrale con zucchine	Pasta s/g fredda	Pasta s/g alla pizzaola
	Straccetti di pollo s/farina	Frittata con zucchine	Bocconcini di tacchino	Medaglioni di halibut con pane s/g	Formaggio spalmabile
	Fagiolini al limone	Bieta all'olio	Carote all'olio	Spinaci all'agro	Insalata verde
	Pane s/g e frutta di stagione (mela) Dessert: merendina s/g	Pane s/g e frutta di stagione (albicocche)	Pane s/g e frutta di stagione (banana)	Pane s/g e frutta di stagione (prugne)	Pane s/g e frutta di stagione (pera)
2° settimana	Pasta s/g con zucchine bianca	Pasta s/g al tonno	Riso e piselli	Pasta s/g al pomodoro	Insalata di riso
	Frittata semplice	Hamburger di bovino	Arista di maiale	Polpette di merluzzo con Pane s/g	Robiola
	Finocchi all'olio	Bieta ripassata	Zucchine trifolate	fagiolini all'olio	Carote julienne
	Pane s/g e frutta di stagione (mela) Dessert: merendina s/g	Pane s/g e frutta di stagione (banana)	Pane s/g e frutta di stagione (pera)	Pane s/g e frutta di stagione (pesca)	Pane s/g e frutta di stagione (prugne)
3° settimana	Pasta s/g rosa	Pasta s/g fredda con verdure	Pasta s/g al tonno	Pizza crostino s/g	Pasta s/g al pomodoro e basilico
	Frittata con prosciutto cotto	Coscio di pollo arrosto	Formaggio Asiago	Insalata di pomodori	Filetti di platessa gratinati con pangrattato s/g
	Zucchine all'olio	Spinaci all'agro	Insalata mista	Carote all'olio	Fagiolini all'olio
	Pane s/g e frutta di stagione (mela) Dessert: merendina s/g	Pane s/g e frutta di stagione (prugne)	Pane s/g e frutta di stagione (pera)	Pane s/g e frutta di stagione (banana)	Pane s/g e frutta di stagione (albicocche)
4° settimana	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g al ragu' di carne bianco	Pasta s/g con zucchine rosè	Insalata di riso	Pasta s/g al ragu' di carne
	Frittata con patate	Filetti di nasello pomodori e olive	Scaloppina di pollo s/farina	Stracchino	Insalata di cannellini
	Fagiolini al pomodoro	Spinaci all'olio	Bieta all'olio	Insalata verde	Zucchine trifolate
	Pane s/g e frutta di stagione (mela) Dessert: merendina s/g	Pane s/g e frutta di stagione (pesca)	Pane s/g e frutta di stagione (prugne)	Pane s/g e frutta di stagione (pera)	Pane s/g e frutta di stagione (banana)
5° settimana	Pasta s/g al tonno	Riso olio e parmigiano	Pizza margherita s/g	Frittata di pasta s/g	Insalata di riso
	Formaggio spalmabile	Hamburger di bovino	Arista di maiale	Insalata verde	Prosciutto cotto
	Patate prezzemolate fredde	Zucchine all'olio	Spinaci all'olio	Bieta all'olio	Carote julienne
	Pane s/g e frutta di stagione (mela) Dessert: merendina s/g	Pane s/g e frutta di stagione (albicocche)	Pane s/g e frutta di stagione (banana)	Pane s/g e frutta di stagione (pera)	Pane s/g e frutta di stagione (pesca)

PIETANZA COMPLETAMENTE PREPARATA CON PRODOTTI BIOLOGICI
ASIAGO-MONTASIO-FONTAL FORMAGGI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)
MELA 100% BIOLOGICA
BANANA EQUOSOLIDALE AL 100%
IL 100% DEL LATTE UTILIZZATO IN TUTTE LE RICETTE E' BIOLOGICO
IL 100% DELL'OLIO UTILIZZATO NELLE PREPARAZIONI E NEI CONDIMENTI DEI PIATTI E' EXTRA VERGINE DI OLIVA ED IL 50% E' BIOLOGICO
IL 100% DELLA POLPA DI POMODORO UTILIZZATA IN TUTTE LE PREPARAZIONI E' BIOLOGICA
IL PROSCIUTTO COTTO UTILIZZATO NON CONTIENE LATTOSIO E POLIFOSFATI ED E' INTERAMENTE NO GLUTINE