



## Menu invernale (gennaio - marzo) Comune di Portogruaro a.s. 2011/2012

### MENU' SPECIALE PRIVO DI GLUTINE- Scuole dell'Infanzia e Primarie



|                  | 1 settimana  | 2 settimana  | 3 settimana   | 4 settimana   |
|------------------|--|--|---|---|
| <b>Lunedì</b>    | <u>Pasta aglut al pomodoro</u><br><u>Pollo al forno con patate</u><br>Verdura fresca<br>Frutta fresca  | <u>Pasta aglut al ragù</u><br>Formaggio Asiago<br>Fagiolini all'olio<br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca                               | <u>Pasta aglut al ragù vegetale</u><br><u>Carne ai ferri con patate</u><br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca               | Riso all'olio<br><u>Bocconcini di tacchino con polenta*</u><br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca                           |
| <b>Martedì</b>   | <u>Pasta aglut all'olio</u><br><u>Fettina di maiale al pomodoro</u><br><u>Finocchi al forno</u><br>Carote al limone<br><u>Yogurt*</u>              | <u>Gnocchi aglut al burro e salvia</u><br><u>Prosciutto cotto no glut*</u><br>Macedonia di verdure<br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca | <u>Tortellini aglut panna e prosciutto no glut</u><br><u>Frittata</u><br>Bieta spadellata<br>Radicchio variegato<br>Frutta fresca | <u>Pasta aglut al ragù di verdure</u><br><u>Hamburger/ Fettina di carne</u><br>Finocchi brasati<br>Cappucci<br>Frutta fresca      |
| <b>Mercoledì</b> | <u>Lasagne al forno aglut</u><br><u>Mozzarella</u><br>Zucchine trifolate<br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca                               | Riso e piselli<br>Tacchino agli aromi<br>Spinaci spadellati<br>Insalata verde<br>Frutta fresca   | <u>Lasagne aglut al forno</u><br>Montasio fresco<br>Macedonia di verdure spadellate<br>Carote julienne<br>Frutta fresca           | <u>Pasta aglut all'amatriciana</u><br><u>Prosciutto cotto no glut*</u><br><u>Patate lesse</u><br>Carote julienne<br>Frutta fresca |
| <b>Giovedì</b>   | <u>Passato di fagioli con pasta aglut</u><br><u>Polpette/ fettina di carne</u><br>Macedonia di verdure<br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca | Crema di verdure<br><u>Hamburger/Fettina di carne</u><br>Purè di patate<br>Verdura cruda<br>Frutta fresca                                      | Riso al pomodoro<br><u>Fettina di carne bianca ai ferri</u><br>Patate al forno<br>Insalata mista<br>Frutta fresca                 | Passato di legumi<br>Stracchino/ Primo sale<br>Bieta spadellata<br>Finocchi crudi<br>Frutta fresca                                |
| <b>Venerdì</b>   | <u>Pasta aglut al pomodoro</u><br><u>Filetto di Halibut al forno</u><br>Carotine baby al vapore<br>Radicchio<br>Frutta fresca                      | <u>Pasta aglut al tonno e pomodoro</u><br><u>Filetti di merluzzo al forno</u><br>Bieta all'olio<br>Finocchi crudi<br>Frutta fresca             | Minestra di risi e patate<br>Pesce al forno<br>Carotine all'olio<br>Insalata verde<br><u>Yogurt*</u>                              | <u>Pasta aglut all'olio e grana</u><br>Tonno olio e limone<br>Zucchine trifolate<br>Verdura cruda in foglia<br>Frutta fresca      |

- Le pietanze in grassetto indicano l'alternativa rispetto a quanto previsto dal menu standard.
- Tutti i prodotti utilizzati sono naturalmente privi di glutine. In particolare le pietanze / i prodotti contrassegnati con il simbolo \* sono presenti all'interno del prontuario aggiornato dei prodotti senza glutine (es. prosciutto cotto, yogurt, speck, farina di mais per polenta, ecc.)
- Pasta, gnocchi, tortellini, lasagne, pizza, pane, bastoncini di pesce utilizzati per la preparazione del menu speciale sono prodotti dietetici privi di glutine
- Pane aglut tutti i giorni. Amatriciana: cipolla, pomodoro, \* speck. Non sono utilizzati preparati per brodo nel confezionamento delle pietanze.