

MENÙ PRIMAVERA ESTATE – CELIACHIA: DIETA PRIVA DI GLUTINE

COMUNE DI SARZANA - ANNO SCOLASTICO 2026-2027



SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^a SETTIMANA	<u>PASTA AL PESTO S/GLUTINE (all. 3, 7, 8)</u> PROSCIUTTO COTTO CAROTE FRUTTA	RISOTTO GIALLO (all. 3, 7) ARISTA ZUCCHINE* FRUTTA	<u>PIZZA MARGHERITA S/GLUTINE (all. 7)</u> STRACCHINO (all. 7) INSALATA MISTA FRUTTA	<u>PASTA OLIO E GRANA S/GLUTINE (all. 3, 7)</u> FRITTATA CON VERDURE (all. 3, 7) PATATE FRUTTA	<u>PASTA AL POMODORO S/GLUTINE (all. 3, 7)</u> PESCE DORATO* S/GLUTINE (all. 3, 4) SPINACI* YOGURT/BUDINO (all. 7)/ DOLCE S/GLUTINE (all. 3, 7)
2^a SETTIMANA	TORTELLI/PASTA BURRO E SALVIA S/GLUTINE (all. 3, 7, 8) PARMIGIANO (all. 7) FAGIOLINI* FRUTTA	<u>INSALATA DI PASTA S/GLUTINE (all. 3, 4, 7)</u> POLLO SPINACI* YOGURT/BUDINO (all. 7)/ DOLCE S/GLUTINE (all. 3, 7)	RISOTTO VERDE (all. 3, 7) RICOTTA (all. 7) INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA IN SALSIA AURORA S/GLUTINE (all. 3, 7) TORTINO DI PATATE, LEGUMI E PORRI S/GLUTINE (all. 3, 7) CAROTE FRUTTA	<u>PASTA ALLA VERDURA S/GLUTINE (all. 3, 7)</u> CROCCHETTE / SFORNATO DI PESCE* S/GLUTINE (all. 3, 4, 7) ZUCCHINE* FRUTTA
3^a SETTIMANA	RISO AL POMODORO (all. 3, 7) MOZZARELLA (all. 7) PISELLI* FRUTTA	<u>TESTAROLI AL PESTO S/GLUTINE (all. 3, 7, 8)</u> PESCE DORATO* S/GLUTINE (all. 3, 4) CAROTE FRUTTA	<u>INSALATA DI FARRO S/GLUTINE (all. 3, 4, 7)</u> TACCHINO AL FORNO S/GLUTINE PATATE AL FORNO FRUTTA	<u>PIZZA MARGHERITA S/GLUTINE (all. 7)</u> PROSCIUTTO COTTO POMODORI YOGURT/BUDINO (all. 7)/ DOLCE S/GLUTINE (all. 3, 7)	<u>PASTA AL TONNO S/GLUTINE (all. 4)</u> TORTINO DI VERDURE S/GLUTINE (all. 3, 7) INSALATA FRUTTA
4^a SETTIMANA	<u>PASTA ALLE ZUCCHINE S/GLUTINE (all. 3, 7)</u> FRITTATA (all. 3) SPINACI* FRUTTA	<u>PASTA AL RAGÙ S/GLUTINE (all. 3, 7, 9)</u> CACIOTTA (all. 7) FAGIOLINI* FRUTTA	<u>PASTA AL PESTO S/GLUTINE (all. 3, 7, 8)</u> SFORNATO DI VERDURE S/GLUTINE (all. 3, 7) POMODORI YOGURT/BUDINO (all. 7)/ DOLCE S/GLUTINE (all. 3, 7)	<u>PASTA OLIO E GRANA S/GLUTINE (all. 3, 7)</u> BOCCONCINI DI POLLO S/GLUTINE PISELLI* FRUTTA	RISOTTO CON CAROTE (all. 3, 7) TONNO (all. 4) PATATE FRUTTA

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

TABELLA ALLERGENI – sostanze che provocano allergie o intolleranze ai sensi del Regolamento CE 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)	6	Soia e prodotti a base di soia (tranne olio e grasso di soia)	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	7	Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12	Anidride solforosa e solfiti (oltre 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂)
3	Uova e prodotti a base di uova	8	Frutta a guscio (mandorle, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati)	13	Lupini e prodotti a base di lupini
4	Pesce e prodotti a base di pesce	9	Sedano e prodotti a base di sedano	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	10	Senape e prodotti a base di senape		