EURO RISTORAZIONE

Menù autunnale

Città di Somma Lombardo

SERVIZIO DI RISTORAZIONE - COMUNE DI SOMMA LOMBARDO

MENU' SENZA GLUTINE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Pasta senza glutine all'olio e parmigiano	Pasta senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine e fagioli	Ravioli senza glutine di magro olio e salvia	Riso al pomodoro senza glutine
	Frittata con zucchine *senza glutine	Cotoletta di pollo gratinata al mais senza glutine		Bocconcini di mozzarella senza glutine	Merluzzo gratinato * al mais
	Insalata verde e carote julienne senza glutine	Cavolo cappuccio julienne	Fagiolini all'olio *senza glutine	Erbette aromatizzate *senza glutine	Broccoli* e dodolata carote gratinati senza glutine
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pesto	Polenta senza glutine	Pizza margherita senza glutine	Passato di verdura* con RISO senza glutine	Riso alla parmigiana senza glutine
	Legumi in umido senza glutine	Bocconcini di pollo in umido senza glutine	1/2 pz prosciutto cotto senza glutine	Merluzzo * gratinato al mais	Uova sode senza glutine
	Fagiolini all'olio *senza glutine	Carote aromatizzate *senza glutine	Insalata mista senza glutine	Patate al forno *senza glutine	Finocchi gratinati *senza glutine
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pomodoro	Minestra di riso e prezzemolo *senza glutine	Riso allo zafferano senza glutine	Pasta senza glutine al ragù	Pasta senza glutine al tonno
	Legumi in umido senza glutine	Pepite di pollo panate al mais senza glutine	Merluzzo gratinato *al mais senza glutine	1/2 pz formaggio spalmabile senza glutine	1/2 pz uova strapazzate senza glutine
	Insalata mista senza glutine	Fagiolini* all'olio senza glutine	Broccoli*e cavolfiori* all'olio senza glutine	Carote aromatizzate *senza glutine	Spinaci* al parmigiano senza glutine
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
4° SETTIMANA	Pasta senza glutine al pesto	Chicche senza glutine al pomodoro	Pizza senza glutine margherita	Vellutata di verdure* con pastina senza glutine	Pasta senza glutine alla crema di broccoli
	Uova sode senza glutine	Legumi in umido senza glutine	1/2 pz latteria senza glutine	Pollo al forno senza glutine	Platessa*/passera* panata al mais
	Insalata e mais senza glutine	Carote stufate *senza glutine	Insalata mista senza glutine	Patate* sabbiose (al mais) senza glutine	Insalata mista senza glutine
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine

Il menù scolastico è elaborato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e prevede l'impiego di materie prime selezionate, con precise percentuali di prodotti biologici e certificati. Le scelte alimentari garantiscono sicurezza, valore nutrizionale e attenzione all'ambiente, favorendo filiere controllate e una pesca sostenibile

Frutta:almeno 50% biologici,arancia,mandarancoi, mela,banana,melone,kiwi BIO
Verdura:carote,finocchi freschi,minestrone gelo,pomodori,fagiolini gelo ,bieta surgelata,erbetta surgelata,cipolle,insalata verde,zucca 100%BIO
Uova e derivati: 100% biologici
Latte e yogurt: 100% biologici
Formaggi: almeno 30% biologici,mozzarella,spalambile ,ricotta,asiago 100%BIO
Olio extravergine di oliva: almeno 40% biologico
Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno 33% biologici
Carne bovina: categoria A e E ,preferibilmente ITA,50%BIO,carne per hamburger 100% BIO
Carne suina: provenienza ITA
Carne avicola: almeno 20% biologica,cosce di pollo,spezzatino 100%BIO
Prodotti ittici: pescati esclusivamente nelle zone FAO 27 e 37, da specie non a rischio

Menù in vigore dal 09/11/2026

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età.
Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) .
Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.

Prodotto gelo *