



Tabella menù Celiachia

Istituto "Casa di Pavia dell'Istituto delle Figlie della Carità Canossiane"

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lun 	Pasta NO GLUT al ragù di verdura Bresaola all'olio Finocchi crudi	Riso all'inglese NO GLUT Pr.cotto al naturale NO GLUT Spinaci al grana NO GLUT	Pasta NO GLUT al pomodoro verdure e olive Tonno sgocciolato al limone PATATA FRESCA	Pasta NO GLUT AL BASILICO Pr.cotto al naturale NO GLUT Zucchine trifolate
Mar 	Risotto alla milanese NO GLUT PESCE GRATINATO NO GLUT Insalata mix di stagione	Pastina NO GLUT in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno NO GLUT PATATA FRESCA	Pasta NO GLUT al pesto di zucchine Polpettine di v.ne NO GLUT Carote all'olio	Pastina NO GLUT in brodo Bruscitt (v.ne) NO GLUT PATATA FRESCA
MER 	Pasta NO GLUT agli aromi (olio e salvia) PR .COTTO NO GLUT PATATA FRESCA	Pasta NO GLUT al pomodoro Filetto di platessa gratinato NO GLUT al forno Insalata mix di stagione	Risotto al pomodoro Scaloppina di pollo NO GLUT Erbette all'olio	Pasta NO GLUT al pomodoro formaggi misti(asiago-fontina- emmental) Carote
 Gio	Crema di verdura con PASTA NO GLUT PETTO DI POLLO al limone Carote all'olio	Lasagne NO GLUT alla bolognese o pasta NO glut al ragù v.ne Formaggio (1/2 porzione) Carote brasate	Pizza NO GLUT margherita Mozzarella (gr.30) Insalata mix di stagioneE	Pasta no NO GLUT all'olio extra verg.oliva Cotoletta NO GLUT di pollo al forno Spinaci all'olio
VEN 	Pizza NO GLUT margherita Mozzarella (gr.30) Zucchine	Pasta NO GLUT AL BASILICO Frittata alle zucchine Fagiolini all'olio	Pastina NO GLUT in brodo Crocchette di pesce NO GLUT al forno Finocchi all'olio	Pasta NO GLUT al pomodoro PESCE AL FORNO NO GLUT Insalata di stagione

A MERENDA META' MATTINA O A PRANZO **FRUTTA DI STAGIONE** ALTERNATA A **BUDINO AL CACAO NO GLUT** O **YOGURT NO GLUT**