

COMUNE DI SUNO

Menù primavera/estate - Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria

In vigore dal 04/05/2026 con la 1° settimana



NO GLUTINE. °NON USARE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALE IN ALCUNA PREPARAZIONE.

LEGUMI: SERVIRE SOLO PISELLI SENZA GLUTINE

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di glutine e derivati.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Verdure crude all'olio Pizza senza glutine al pomodoro e mozzarella ½ porzione formaggio	Pasta senza glutine al pesto Formaggio Insalata di pomodori	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata Carote e piselli	Pasta senza glutine con pomodoro e olive Formaggio Fagiolini
Martedì	Pasta senza glutine al pomodoro Bocconcini di pollo° Insalata di fagiolini / all'olio	Pasta senza glutine (per infanzia) / Gnocchi senza glutine (per primaria e secondaria) al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino° Insalata di pomodori	Crema di verdure con riso Coscette di pollo al forno Insalata mista
Mercoledì	Pasta senza glutine al burro e salvia Piselli in umido Insalata di pomodori	Riso alle verdure / al pomodoro Tortino° / Polpette° di piselli c/pangrattato senza glutine Carote julienne	Pasta senza glutine al pesto Formaggio Carote julienne	Verdure e piselli in umido / all'olio / in insalata Lasagna al ragù senza glutine (prodotto pronto surgelato)
Giovedì	Crema di zucchini con riso Frittata Patate e carote al forno	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Straccetti di pollo impanati c/pangrattato senza glutine al forno° Insalata verde	Insalata con piselli Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella	Riso alla parmigiana Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Zucchini all'olio
Venerdì	Riso al pomodoro Pesce impanato c/pangrattato senza glutine al forno° Insalata mista	Passato di verdure e piselli con pastina senza glutine/riso Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Zucchini trifolate	Pasta senza glutine all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pesce agli aromi° Erbette saltate con olio	Pasta senza glutine allo zafferano° Uova strapazzate Insalata di pomodori/verde

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA GLUTINE.**

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato. *In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane senza glutine e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza glutine e marmellata	Frutta fresca

IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU STANDARD E NELLE QUALI VIENE PRODOTTA DIETA DEDICATA.

Menù primavera – estate rev.0 del 02/02/2026 Dieta rev.0 del 27/04/2026