

CELIACHIA

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi aglutinati al sugo con mozzarella Salsicce di suino agglutinate con patate al forno Pandorino o panettone agglutinato	Ravioloni aglutinati al sugo di bolognese Mozzarella Dolcetto agglutinato	Ravioloni aglutinati al sugo di bolognese Spezzatino di tacchino con patate e piselli Un uovo di cioccolato con sorpresa

CELIACHIA

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
<p>Due rosette agglutinate da g. 50</p> <p>Prosciutto cotto privo di glutine g. 40</p> <p>Formaggio fresco a fette g. 25</p> <p>Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik) o purea di frutta non contenente glutine</p> <p>Acqua oligominerale da 0.5 l</p>	<p>Due rosette agglutinate da g. 80</p> <p>Prosciutto cotto cotto privo di glutine g. 50</p> <p>Formaggio fresco a fette g. 50</p> <p>Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik) o purea di frutta non contenente glutine</p> <p>Acqua oligominerale da 0.5 l</p>	<p>Due rosette da g. 100</p> <p>Prosciutto cotto cotto privo di glutine g. 60</p> <p>Formaggio fresco a fette g. 75</p> <p>Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik) o purea di frutta non contenente glutine</p> <p>Acqua oligominerale da 0.5 l</p>