

Tabelle dietetiche per la CELIACHIA

Scuola secondaria I grado Menu estivo

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro Polpette di bovino aglутinate al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta aglutinata con tonno Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* Insalata verde	Pasta aglutinata al pomodoro Cotoletta di pollo aglutinata	Riso con lenticchie Prosciutto crudo e mozzarella
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso con fagioli Formaggio spalmabile* DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta aglutinata con olive e capperi Pesce spada al forno Insalata verde	Pasta aglutinata con zucca Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Pasta aglutinata con lenticchie Frittata con spinaci o con zucchine	Riso al pomodoro Pollo al forno Carote all'agro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro Insalata di tonno e patate	Pasta aglutinata al pomodoro Cotoletta aglutinata di pollo	Risotto con zucca Spezzatino di bovino con patate	Pasta aglutinata con tonno Mozzarella Mais e carote	Riso con piselli Arista di maiale al forno DOLCETTO AGLUTINATO
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata al pomodoro Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette*	Riso con patate Polpette di bovino aglутinate al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta aglutinata alla sorrentina Salsiccia di suino aglutinata con patate al forno	Pasta aglutinata con fagioli Frittata di patate DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta aglutinata al tonno Bastoncini di pesce* Mais
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta aglutinata con zucca Pollo al forno con patate	Pasta aglutinata alla bolognese Prosciutto cotto* Spinaci all'agro	Pasta aglutinata con piselli Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* Fagiolini e patate all'insalata	Pasta aglutinata alla sorrentina Polpette di bovino aglутinate al forno

Tutti i giorni sono previsti: pane aglutinato: 100 g

frutta di stagione o nettare di frutta non contenente glutine o purea di frutta non contenente glutine non più di 2 volte a settimana

*Alimenti e ingredienti di uso corrente non contenenti fonti di glutine individuati nella guida a cura dell' Associazione Italiana Celiachia

Tabelle dietetiche per la CELIACHIA

Tutti i giorni sono previsti: pane aglutinato: 100 g

frutta di stagione o nettare di frutta non contenente glutine o purea di frutta non contenente glutine non più di 2 volte a settimana

*Alimenti e ingredienti di uso corrente non contenenti fonti di glutine individuati nella guida a cura dell' Associazione Italiana Celiachia