

Tabelle dietetiche per la CELIACHIA

Scuola secondaria I grado Menu invernale

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto con spinaci Polpette di bovino agglutinate al forno	Pasta agglutinata al pomodoro Bastoncini di pesce* Piselli	Pasta agglutinata con zucchine Salsiccia di suino agglutinata Patate brasate	Riso con lenticchie Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata alla bolognese Prosciutto crudo* Fagiolini al pomodoro
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agglutinata al pomodoro Bastoncini di pesce* Patate e piselli	Riso o pasta agglutinata con minestrone di verdure Arrosto al forno Patate brasate	Pasta agglutinata con ceci Formaggio spalmabile* DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata alla bolognese Prosciutto cotto* Zucchine stufate	Riso con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso al pomodoro Salsiccia di suino agglutinata con patate al forno	Pasta agglutinata con fagioli Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata al forno Prosciutto cotto* e parmigiano	Pasta agglutinata con patate Cotoletta di pollo agglutinata	Riso al pomodoro Pesce spada al forno Insalata verde
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agglutinata con piselli Frittata di patate DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata alla bolognese Prosciutto cotto* Piselli	Pasta agglutinata con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* Mais	Riso o pasta agglutinata con minestrone di verdure Salsiccia di suino agglutinata con patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso al forno Prosciutto crudo* Formaggio spalmabile* Tutti i giorni sono previsti frutta di stagione o nettare di frutta non contenente glutine o purea di frutta non contenente glutine non più di 2 volte a settimana	Pasta agglutinata con patate Spezzatino di bovino con piselli	Pasta agglutinata alla bolognese Cotoletta di pollo agglutinata	Pasta agglutinata alla Sorrentina Arista di maiale Patate brasate	Riso con fagioli Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO

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