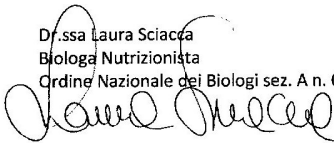


CAVALLINI RISTORAZIONE					NOVEMBRE 2024			
MENU' ESTIVO								
settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI			
1	Passato di verdura senza legumi con crostini senza glutine (14) Frittata ai fiori di zucca (1,8) Patate schiacciate con prezzemolo Frutta	Lasagne alla Bolognese con pasta per lasagne senza glutine (1,14,8) Zucchine Frutta	Risotto allo zafferano (1,14) Primosale (1) Pomodori Frutta	Pasta con pomodoro e melanzane senza glutine Farinata di ceci (1) Carote cotte Frutta	Pasta al pesto senza glutine (1,7) Filetto di Platessa gratinata senza glutine (1,5) Fagiolini Frutta			
	2	Pasta al pesto di zucchine senza glutine (1,3) Polpette di tacchino alla pizzaiola senza glutine (8) Zucchine Frutta	Risotto al pomodoro (1,14) Frittata di zucchine (1,8) Cetrioli Frutta	Cous cous di mais al verde no piselli (1,7,14) Filetto di Merluzzo gratinato senza glutine (1,5) Fagiolini Frutta	Vellutata di carote con riso senza legumi (14) Farinata di ceci (1) Patate arroste al forno Frutta	Pizza margherita senza glutine (1) Carote cotte Frutta		
		3	Insalata di pasta senza legumi senza glutine Mozzarella (1) Cetrioli Frutta	Passato di verdura senza legumi con riso (14) Hamburger di manzo Purè (1) Frutta	Pasta all'ortolana senza legumi senza glutine Nasello in guazzetto (9,5) Carote cotte Frutta	Pasta con pomodoro e olive senza glutine Frittata al radicchio (1,8) Fagiolini Frutta	Risotto alla piemontese (1,14) Sformato di spinaci senza legumi senza glutine (1,8) Zucchine Frutta	
			4	Vellutata di verdure con crostini senza legumi senza glutine (14) Cosce di pollo Patate arroste al forno Frutta	Risotto al radicchio (1,14) Frittata al Basilico (1,8) Zucchine Frutta	Ravioli burro e salvia senza glutine (1,8) Farinata di ceci (1) Carote cotte Frutta	Pasta alle zucchine senza glutine Merluzzo alla mugnaia (5) Cetrioli Frutta	Pizza margherita senza glutine (1) Fagiolini Frutta
				Frutta somministrata a rotazione: pesca, albicocca, susina, prugna, percocca, melone, anguria, mela Pane per celiaci				
TUTTE LE PREPARAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA GLUTINE. NO LEGUMI SECCHI tr. GLUTINE. OK FARINATA CECI NO GLUTINE.								
LEGENDA DEGLI ALLERGENI: 1(LATTE E LATTICINI) 2(GLUTINE) 3(ARACHIDI E DERIVATI) 4(CROSTACEI) 5(PESCE) 6(SOIA) 7(FRUTTA SECCA) 8(UOVA E DERIVATI) 9(SOLFITI E ANIDRIDE SOLFOROSA) 10(SENAPE) 11(LUPINI) 12(MOLLUSCHI) 13(SESAMO) 14(SEDANO)								
ISTITUTO	ASILO VASCONI BESOZZO		TIMBRO Dr.ssa Laura Sciacca Biologa Nutrizionista Ordine Nazionale dei Biologi sez. A n. 055165 					
NOME								
PATOLOGIA	NO GLUTINE							
DATA	06/11/2024							