

Tabelle dietetiche per la CELIACHIA Scuola dell'infanzia e scuola primaria

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 con patate brasate	Riso con lenticchie Mozzarella DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata alla bolognese Pollo al forno 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 fresche Arrosto al forno Patate brasate	Pasta agglutinata con ceci Formaggio spalmabile* DOLCETTO AGLUTINATO	Pasta agglutinata alla bolognese Spezzatino di tacchino Carote e mais	Riso con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agglutinata al pomodoro Salsiccia di suino agglutinata con patate al forno	Pasta agglutinata con fagioli Mozzarella DOLCETTO	Pasta agglutinata al forno Polpette di bovino agglutinate al pomodoro	Riso con patate Cotoletta agglutinata di pollo Piselli	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agglutinata con piselli Frittata di patate DOLCETTO	Pasta agglutinata alla bolognese Prosciutto cotto* Piselli	Pasta agglutinata con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta agglutinata al pomodoro Bastoncini di pesce* Mais	Riso o pasta agglutinata con minestrone di verdure fresche Salsiccia di suino agglutinata con patate al forno
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso al pomodoro Prosciutto cotto* Carote all'agro Tutti i giorni sono previsti	Pasta agglutinata con patate Spezzatino di bovino e piselli	Pasta agglutinata alla bolognese Bastoncini di pesce*	Pasta agglutinata pomodoro Arista di maiale Patate brasate	Pasta agglutinata con fagioli Mozzarella DOLCETTO

pane agglutinato: 50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia, e 80 g per la scuola primaria

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