

**DIETA – NO GLUTINE****PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA**

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come la pasta, la pasta per la pizza, ecc., previsti da capitolato, mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato. Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate.

Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.

Per le merende bisogna utilizzare prodotti specifici per no glutine.

<b>I settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>
pasta ricotta verdura di stagione pane	crema di legumi mozzarella verdura di stagione pane	pasta stracchino verdura di stagione pane	crema di legumi latteria montasio verdura di stagione pane
<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>
minestra di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <u>oppure</u> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane
<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane	minestra di risi e patate tacchino verdura di stagione pane
<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>
pasta prosciutto cotto/bresaola verdura di stagione pane	pasta uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione con patate pane	pasta uova verdura di stagione pane
<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>
minestra pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

**DIETA – NO GLUTINE****PER SCUOLE DELL'INFANZIA**

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come la pasta, la pasta per la pizza, ecc., previsti da capitolato mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato. Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate

Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.

Per le merende bisogna utilizzare prodotti specifici per no glutine.

<b>I settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>
pasta / riso ricotta verdura di stagione pane	crema di legumi mozzarella verdura di stagione pane	pasta stracchino verdura di stagione pane	crema di legumi latteria montasio verdura di stagione pane
<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>
minestra di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <b><u>oppure</u></b> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane
<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane	minestra di risi e patate manzo verdura di stagione pane
<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane	pasta uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con patate pane	pasta uova verdura di stagione pane
<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>
minestra pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane	riso/ pasta pesce verdura di stagione pane

**DIETA – NO GLUTINE****PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI I° E SIS**

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come la pasta, la pasta per la pizza, ecc., previsti da capitolato mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato. Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate

Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.

I dolci del venerdì e le merende del SIS, devono essere scelti tra quelle disponibili no glutine.

<b>I settimana</b>	<b>2 settimana</b>	<b>3 settimana</b>	<b>4 settimana</b>
<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>	<b><u>Lunedì</u></b>
pasta / riso ricotta verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di legumi mozzarella verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta stracchino verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di legumi latteria montasio verdura di stagione pane frutta di stagione
<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>	<b><u>Martedì</u></b>
minestrina di stagione pollo patate (purea di patate confezionato con olio) pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo piselli in tegame pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale manzo patate (purea di patate confezionato con olio) <u>oppure</u> (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo/ tris di verdura cotta pane frutta di stagione
<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>	<b><u>Mercoledì</u></b>
brodino vegetale pizza al prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura manzo/ maiale patate (purea di patate confezionato con olio) pane frutta di stagione	piatto unico a base di carne di manzo/ pizza verdura di stagione pane frutta di stagione	minestrina di risi e patate manzo verdura di stagione pane frutta di stagione
<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>	<b><u>Giovedì</u></b>
pasta prosciutto cotto/ bresaola verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta uova verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/tacchino verdura di stagione con all'olio pane frutta di stagione	pasta uova verdura di stagione pane frutta di stagione
<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>	<b><u>Venerdì</u></b>
minestrina pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce	riso/ pasta pesce verdura di stagione pane dolce