



MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2023-2024
SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO
DIETA SPECIALE SENZA GLUTINE



Comune di Laives
Stadtgemeinde Leifers

Settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>Dal 27/05/2024</u> <u>al 31/05/2024</u>	Insalata di riso vegetariana Bocconcini di pollo al forno Zucchine grigliate Verdura cruda Frutta di stagione	Mezze maniche prosciutto e piselli Sogliola al pane aromatico Finocchi al forno Verdura cruda Frutta di stagione	Grigliata di carne bianca Patate saltate Verdura cruda Dolce o gelato	Passato di verdura Pizza margherita Verdura cruda Frutta di stagione	Gnocchi alla romana fatti in casa Melanzane impanate Fagioli in insalata Frutta di stagione
<u>Dal 03/06/2024</u> <u>al 07/06/2024</u>	Fusilli al pesto alla siciliana fatto in casa Mozzarella Zucchine alla griglia Verdura cruda Frutta di stagione	Pastina in brodo Tacchino ai ferri Patate al forno Verdura cruda Frutta di stagione	Lasagne alla primavera Bis di verdura cruda Yogurt	Risotto di stagione Merluzzo al forno Spinaci aglio olio Verdura cruda Frutta di stagione	Sedanini alla Norma Würstel alla griglia Carote all'olio Verdura cruda Frutta di stagione
<u>Dal 10/06/2024</u> <u>al 13/06/2024</u>	Vellutata di verdure Pizza margherita Verdura cruda Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Carote glassate Verdura cruda Frutta di stagione	Penne all'olio e parmigiano Scaloppina di pollo al limone Mais all'olio Verdura cruda Frutta di stagione	Arrostato di vitello Gnocchetti bianchi fatti in casa Verdura cruda Budino alla vaniglia	

In vigore dal 27.05.2024 al 13.06.2024

SENZA GLUTINE(= "SPECIFICATAMENTE FORMULATO PER CELIACI O PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE": *alimenti trasformati ,che sono stati prodotti, preparati e/o lavorati appositamente con ingredienti naturalmente senza glutine o con ingredienti deglutinati; alimenti trasformati , che possono prevedere l'utilizzo di ingredienti contenenti glutine , ma che sono stati prodotti con ingredienti naturalmente privi di glutine).*

Informazioni: ogni pasto è accompagnato da pane. In caso di mancata reperibilità di verdure fresche di stagione potranno essere utilizzate verdure surgelate

Gli alimenti somministrati presso la mensa scolastica possono contenere, come ingrediente o in tracce, una o più delle seguenti sostanze o prodotti o derivati: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi (Regolamento UE n. 1169/2011; GU L 304 del 22.11.2011). Per informazioni: è disponibile il menù allergeni sul sito www.comune.laives.bz.it o rivolgersi all'ufficio "Sociale e cultura" (Tel. 0471-595786).

Menù elaborato e supervisionato con la collaborazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica – sede distretto sanitario di Laives-Bronzolo-Vadena, Comprensorio Sanitario Bolzano.