

Dieta speciale: **B8**  **DIETA CELIACHIA E PROTEINE DEL LATTE VACCINO**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

**MENU SCOLASTICO STANDARD – B8 – DIETA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO**  
*Autunno – Inverno*

AUTUNNO – INVERNO					
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta speciale in bianco con olive <b>Prosciutto crudo o cotto speciale</b> Patate lesse o al forno Carote e fagiolini	Pasta speciale al pomodoro Scaloppine di tacchino <b>con farina speciale</b> al limone verza	Pasta speciale con spinaci <b>senza ricotta</b> Filetto di merluzzo /hallbut al forno <b>senza impanatura o con pangrattato speciale</b> insalata	Polenta/pasta di mais o <b>pasta speciale</b> in bianco e Brasato/trito di vitellone Carote al forno	<b>Minestrina vegetale con pastina speciale</b> <b>Pesce al forno senza impanatura o con pane speciale, senza grana</b> Carote Julienne
2	<b>Pastina speciale</b> in brodo di carne Bollito affettato Verza	Pasta speciale alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela <b>Patate lessate + olio</b>	Pasta speciale e fagioli <b>Petto di tacchino Spinaci all'olio</b>	Pasta speciale aglio e olio Bocconcini di pollo <b>alle erbe fresche con farina speciale</b> Carote julienne	Passato di verdura con <b>pastina speciale</b> <b>Pizza con base speciale senza glutine al pomodoro, senza mozzarella</b> <b>Finocchi all'olio</b>
3	Pasta speciale al ragù di vitellone <b>Fettina di tacchino</b> Finocchi	Passato di verdura con <b>crostini di pane speciale o pastina speciale</b> Cosce/anche di pollo al rosmarino Carote	Pasta speciale e spinaci <b>senza ricotta</b> <b>Fettina di tacchino</b> Insalata	Polenta/Pasta di mais o <b>pasta speciale</b> in bianco Spezzatino di vitellone con piselli in umido	<b>Riso all'olio o con la zucca</b> Platessa <b>gratinata con farina speciale o con pane speciale</b> Patate al prezzemolo
4	Pasta speciale con pomodoro <b>Filetto di pesce al forno senza farina e pangrattato</b> Carote julienne	Pasta speciale e fagioli <b>Prosciutto crudo o cotto speciale</b> Insalata	<b>Riso all'olio Hamburger di sola carne (vitellone)</b> Finocchi	Minestrina vegetale <b>con pastina speciale</b> Arrosto di tacchino Verza o broccoletti <b>gratinati con pane speciale senza grana</b>	Pasta speciale aglio olio o al sugo di pesce o <b>Filetto di pesce o crocchette senza farina e pangrattato e grana</b> Insalata mista
5	Pasta speciale al pomodoro <b>Petto di pollo con prosciutto crudo o cotto speciale</b> Erbette <b>all'olio</b>	Passato di verdura con <b>pastina speciale</b> <b>Pizza con base speciale senza glutine al pomodoro senza mozzarella</b> Insalata mista	Pasta speciale con piselli Scaloppina <b>con farina speciale/bocconcini di pollo agli agrumi con farina speciale</b> Carote julienne	Risotto allo zafferano <b>senza grana</b> <b>Hamburger di solo vitellone</b> Fagiolini	Pasta speciale <b>all'olio</b> Pesce al forno <b>senza impanatura o gratinato con farina speciale o con pane speciale senza grana</b> Patate
6	Pasta speciale con zucca o spinaci Arrosto di lonza Piselli in umido	<b>Pastina speciale</b> in brodo di carne Bollito Finocchi <b>senza gratinatura o con pane speciale senza grana</b>	Pasta speciale Pesce al forno <b>senza gratinatura o con pane speciale</b> Insalata mista	Lasagne con pasta <b>speciale senza besciamella</b> o pasta al ragù <b>Petto di pollo</b> Carote julienne	<b>Riso all'olio/al pomodoro</b> <b>Filetto di pesce al forno senza farina e pangrattato e grana</b> Verza

**ANNO SCOLASTICO 2011-2012**

**N.B:**

- Usare sempre **PASTA SPECIALE E PANE SPECIALE senza glutine** al posto della pasta e del pane comune
- **NON AGGIUNGERE GRANA O PARMIGIANO, NO BURRO, NO FORMAGGI, NO LATTE E DERIVATI**
- Da impiegarsi nelle preparazioni: farina o pangrattato speciale **senza glutine**; salsa rossa preparata da prodotti freschi senza aggiunta farina/amido; purè preparato con patate lesse; pesto fresco di solo basilico e grana

**MERENDE:** Biscotti speciali senza glutine e latte e derivati **al posto di** biscotti e merende.  
 Pane speciale senza glutine **al posto di** pane, marmellate con spiga sbarrata, se concesso dal manuale merendine e prodotti speciali senza glutine e latte e derivati.  
 Base speciale senza glutine per la focaccia.

Dieta speciale: **B8**  **DIETA CELIACHIA E PROTEINE DEL LATTE VACCINO**

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Scuola: \_\_\_\_\_

**MENU SCOLASTICO STANDARD – B8 – DIETA CELIACHIA E INTOLLERANZE ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO**  
*Primavera – Estate*

PRIMAVERA - ESTATE					
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta speciale al pomodoro Pesce al forno senza pangrattato/ farina o con pan grattato speciale Pomodori	Pasta speciale con olive Hamburger di sola carne di vitellone Carote Julienne	Risotto primavera con zucchine Fettina di tacchino Pomodoro	Pasta speciale in bianco all'olio o con basilico senza grana Arrosto di tacchino al limone Insalata mista	Pasta speciale con pomodoro senza ricotta Platessa gratinata con farina o pan grattato speciali Fagiolini
2	Pasta speciale al ragù Fettina di tacchino Zucchine al forno	Pasta speciale al sugo con peperone/aglio e olio Prosciutto crudo o cotto speciale e melone o patate al forno (in primavera)	Pastina speciale in passato di verdura Pizza con base speciale senza glutine al pomodoro, senza mozzarella	Riso e salvia o con la zucca Bocconcini di pollo con pan grattato o farina speciali senza grana Pomodori	Pasta speciale al pomodoro Fettina di vitellone Carote Julienne
3	Riso all'olio Arrosto di lonza pomodori	Pasta speciale al ragù o lasagne i con pasta speciale senza besciamella Petto di pollo Insalata/pinzimonio di verdura	Minestra di verdure on riso/pastina speciale Filetto di pesce al vapore Carote/fagiolini	Pasta speciale alla pizzaiola Cotoletta di tacchino con pan grattato speciale o con farina speciale Spinaci all'olio	Pasta speciale con pomodoro e basilico Filetto di merluzzo con pan grattato o con farina speciale o senza impanatura Pomodori
4	Pasta speciale con zucchine Prosciutto crudo e cotto speciale melone o carote	Risotto porri/zucca/in bianco Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori	Pasta speciale pomodoro e basilico Hamburger di sola carne di vitellone Peperonata	Passato di verdura con pastina speciale Pizza con base speciale senza glutine al pomodoro, senza mozzarella Spinaci	Pasta speciale al sugo pomodoro/pesce Filetto di pesce al vapore Insalata e carote
5	Minestrina vegetale con pastina speciale Fettina di tacchino Pomodori	Pasta speciale al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo senza infarinatura e senza grana o con farina speciale alle erbe Carote julienne	Pasta speciale olio e grana Arrosto di vitellone con verdure piselli	Pasta speciale in bianco o lasagne i con pasta speciale senza besciamella e grana con farina speciale al ragù Insalata	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo senza impanatura o infarinatura o con farina/pangrattato speciale o insalata di pesce con patate Fagiolini e patate
6	Pastina speciale in brodo di carne Bollito Zucchine al forno	Pasta speciale e fagioli Petto di pollo insalata	Pasta speciale aglio olio Sogliola/platessa gratinata senza pane o con pan grattato speciale Insalata mista	Pasta speciale con zucca o zucchine Bocconcini/scaloppine senza o con farina/pangrattato speciale Pomodori	Pasta speciale al pomodoro Prosciutto cotto speciale Carote julienne

**ANNO SCOLASTICO 2011-2012**

- N.B:**
- Usare sempre **PASTA SPECIALE E PANE SPECIALE senza glutine** al posto della pasta e del pane comune
  - **NO GRANA O PARMIGIANO** (né aggiunto né nelle preparazioni), **NO BURRO, NO FORMAGGI, NO LATTE E DERIVATI.**
  - Da impiegarsi nelle preparazioni: farina o pangrattato speciale **senza glutine**; salsa rossa preparata da prodotti freschi senza aggiunta farina/amido; purè preparato con patate lesse; pesto fresco di solo basilico e grana.

**MERENDE:** Biscotti speciali senza glutine e latte e derivati **al posto di** biscotti e merende.  
 Pane speciale senza glutine **al posto di** pane, marmellate con spiga sbarrata, se concesso dal manuale merendine e prodotti speciali senza glutine e latte e derivati.  
 Base speciale senza glutine per la focaccia.