

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