

TABELLA DIETETICA AUTUNNO - INVERNO
ANNO 2025/2026 Comune di Liscate

NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO : Glutine anche come additivo

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<i>1° SETTIMANA</i>	<u>Gnocchi sg all'olio</u> Uovo sodo Insalata <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg</u> al ragù ½ porz. Formaggio Bietola <u>Pane sg</u> <u>Biscotti sg</u>	Risotto allo zafferano <u>Lenticchie in umido *</u> Patate al forno <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Passato di verdura <u>con riso</u> Arrosto di tacchino Carote grattugiate <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg al pomodoro</u> <u>Crocchette di pesce *</u> <u>Piselli</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca
<i>2 ° SETTIMANA</i>	<u>Pastina sg</u> in brodo Asiago Patate al forno <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) <u>Polenta sg con brasato</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg all'olio</u> <u>Pesce al limone</u> Carote julienne <u>Pane sg</u> <u>Pane sg marmellata sg</u>	Risotto allo zafferano Omelette <u>Cavolfiore gratinato sg</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Passato verdura e legumi * con pastina sg</u> <u>Filetto di merluzzo impanato sg</u> Insalata <u>Pane sg</u> Frutta fresca
<i>3° SETTIMANA</i>	<u>Pasta sg agli aromi</u> Tonno Finocchi in insalata <u>Pane sg</u> <u>Pane sg marmellata sg</u>	<u>Pasta sg e fagioli *</u> ½ porz. Tacchino Spinaci <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Verdura in pinzimonio <u>Pizza margherita sg</u> con mozzarella <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Risotto alla zucca <u>Cotoletta di pollo sg</u> Fagiolini <u>Pane sg</u> Yogurt	<u>Pasta sg pasticciata besciamella sg pomodoro</u> <u>Sogliola al forno sg</u> Insalata verde <u>Pane sg</u> Frutta fresca
<i>4° SETTIMANA</i>	<u>Pasta sg al pesto sg</u> Crescenza /robiola Carote grattugiate <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Crema di carote con <u>crostini sg</u> Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Lasagna sg bolognese</u> Fagiolini <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg pomodoro</u> <u>Sogliola impanata sg</u> Finocchi insalata <u>Pane sg</u> Budino *	Risotto alla parmigiana Rolle di frittata Purè* <u>Pane sg</u> Frutta fresca

NOTE: utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato ;

Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano ; frutta di stagione a rotazione è di almeno 4 tipi diversi e la stessa viene spostata come spuntino di metà mattina; Il pane viene servito dopo il primi

* no glutine addittivi, coadiuvanti ,addensanti)