MENU ESTIVO TIPO CENTRI DIURNI - CITTA' DI TORINO

PROTOCOLLO PER CELIACHIA

Allegato 21.a

UTENTE:

CST:

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	❖ Riso al pomodoro e basilico ❖ Uovo sodo ❖ Insalata mista (verde e pomodori) ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Pasta senza glutine all'olio ❖ Petto di pollo al limone ❖ Costine all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso al pomodoro ❖ Filetto di platessa ai ferri ❖ Zucchine all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Pasta senza glutine all'olio ❖ Svizzerina di bovino al pomodoro ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Melone/Anguria	❖ Pasta senza glutine all'olio ❖ Formaggio Primosale ❖ Insalata verde ❖ Pane senza glutine ❖ Banana
2° settimana	❖ Pasta senza glutine al pomodoro e basilico ❖ Fettina di tacchino ai ferri ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso all'olio ❖ Scaloppina di lonza al limone ❖ Fagiolini saltati all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Banana	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Scaloppina di bovino al pomodoro ❖ Zucchine all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Melone/Anguria	❖ Riso all'olio ❖ Fettina di pollo ai ferri ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso al pomodoro ❖ Filetto di platessa ai ferri ❖ Insalata verde ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione
3° settimana	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Mozzarella ❖ Insalata mista (verde e pomodori) ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso al pomodoro ❖ Fettina di pollo ai ferri ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Svizzerina di bovino al pomodoro ❖ Zucchine all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso all'olio ❖ Tortino di zucchine ❖ Carote all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Banana	❖ Pasta senza glutine all'olio ❖ Tonno sott'olio ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Melone/Anguria
4° settimana	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Fettina di tacchino ai ferri ❖ Zucchine al forno ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso all'olio ❖ Scaloppina di lonza al limone ❖ Spinaci saltati all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Melone/Anguria	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Coscia di pollo al forno ❖ Insalata verde ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Riso all'olio ❖ Robiola ❖ Insalata di pomodori ❖ Pane senza glutine ❖ Frutta di stagione	❖ Pasta senza glutine al pomodoro ❖ Merluzzo in umido ❖ Piselli all'olio ❖ Pane senza glutine ❖ Banana

NOTE: Pasta, pane, grissini, ecc. SENZA GLUTINE **NO PIZZA** **NO** farina **NO** pangrattato **NO** cibi impanati, infarinati, gratinati **NO** formaggi a crosta fiorita e spalmabili **NO** pesto **NO** olive **NO** prosciutto cotto, tacchino affettato, manzo, bresaola **NO** yogurt, budino, mousse di frutta, panna cotta, bonet, succo frutta, frutta sciroppata, crostata, gelato, marmellata **NO** verdure surgelate per passati/minestre
N.B. → **TUTTI I PIATTI DEVONO ESSERE CONFEZIONATI ED INVIATI AL CST IN VASCHETTE MONOPORZIONE TERMOSIGILLATE** **NON PRELEVARE PASTI DA CARRELLO**