



Regione Calabria
 Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza
 Dipartimento di Prevenzione di Rossano
 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 DIRETTORE U. O. SIAN DOTT. PIETRO LEONARDO PERRI
 DIRIGENTE MEDICO REFERENTE SIAN DOTT.SSA L. A.
 LEUCI
 DISTRETTO DI TREBISACCE
 Fax 0981/551032 Tel. 0981/509288



REGIONE CALABRIA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CASSANO ALLO JONIO
 MENU' PER CELIACI ANNI SCOLASTICI 2017 – 2020

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI	Pasta senza glutine con patate	Riso con piselli	Pasta senza glutine con pomodoro	Pasta senza glutine pasticciata
	Bastoncini di pesce per celiaci	Mozzarella	Frittata con patate	Mozzarella
	Finocchi al forno o carote lesse	Insalata verde o di carote	Spinaci all'olio	Insalata mista o pomodori
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MARTEDI'	Riso con minestrone passato	Pasta senza glutine con pomodoro e basilico	Pasta senza glutine alla bolognese	Pasta senza glutine con lenticchie
	Polpette (solo carne)	Spezzatino di vitello o polpettone con pane senza glutine	Mozzarella	Scaloppina di tacchino (solo farina senza glutine) o di pollo
	Piselli trifolati o spinaci	Patate al forno	Insalata mista o pomodori	Patate al forno
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta senza glutine all'amatriciana	Pasta senza glutine con fagioli	Pasta senza glutine e patate	Pasta senza glutine al forno
	Mozzarella	Prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine	Polpette di carne di vitello (con SOLO pane senza glutine)	Prosciutto cotto senza polifosfati per celiaci
	Insalata mista o pomodoro	Pomodori o insalata mista	Carote al limone o al vapore	Insalata mista
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta senza glutine e lenticchie	Pasta senza glutine con passato di verdure	Riso con minestrone passato	Riso al pomodoro e grana
	Cotolette di pollo al forno (con pane senza glutine)	Fusi di pollo	Scaloppina di pollo (solo farina senza glutine) o fesa di tacchino	Spezzatino di vitello o Polpettone (con SOLO pane senza glutine) con patate
	Purè di patate	Purè di patate	Patate al vapore	
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta senza glutine con pomodoro e basilico	Pasta senza glutine con tonno	Pasta senza glutine con lenticchie	Pasta senza glutine con tonno
	Cuore di merluzzo	Pesce impanato con pane senza glutine	Bastoncini di pesce	Cuore di merluzzo al forno o pesce impanato con pane senza glutine
	Bietola all'olio	Piselli trifolati o bietola all'olio	Bietola all'olio	Carote lesse o bietola all'olio
	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine	Pane senza glutine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Alimenti e ingredienti di uso corrente non contenenti fonti di glutine individuati nella guida a cura dell'Associazione Italiana Celiaci. Tutti i giorni sono previsti: **Pane aproteico: 50 g per gli alunni della scuola dell'infanzia, e 80g per la scuola primaria.** Eventuali variazioni possono essere apportate cambiando le modalità di preparazione, rimanendo invariate le qualità e le quantità degli alimenti.

F.to

Dott.ssa L. A. LEUCI