

C&B Ricevimenti S.r.l.

DIETA

Celiaci

Invernale 2021-2022

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 settimana	pasta con ricotta bresaola insalata di finocchi frutta di stagione pane	minestra con lenticchie involantino valdostano insalata frutta di stagione pane	Lasagna no glutine al forno lenticchie spinaci frutta di stagione pane	minestra in brodo vegetale arrosto di tacchino pisellini dessert no glutine pane	risotto alla parmigiana nuggets di pesce no glutine patate al forno frutta di stagione pane
2 settimana	pasta e fagioli formaggio carote julienne frutta di stagione pane	pasta al pesto arista di maiale purea frutta di stagione pane	rigatoni no glutine gratinati straccetti fagiolini al limone frutta di stagione pane	gnocchi no glutine al pomodoro involantino valdostano insalata yogurt pane	sedanini al tonno bastoncini di pesce no glutine patate al forno frutta di stagione pane
3 settimana	minestra in brodo vegetale uova strapazzate ins. Di pomodori frutta di stagione pane	risotto al pomodoro fuselli di pollo patate al forno frutta di stagione pane	pizza rossa no glutine prosc. Cotto insalata frutta di stagione pane	pasta con patate stracc. di vitella carote al limone succo di frutta pane	pasta con pesto di zucchine nuggets di pesce G.F. bieta all'agro frutta di stagione pane
4 settimana	pasta all'amatriciana nuggets di pollo G.F. insalata di pomodori. frutta di stagione pane	pasta e ceci Formaggio spalmabile spinaci all'olio frutta di stagione pane	lasagna no glutine al forno prosciutto cotto insalata frutta di stagione pane	riso alla parmigiana polpette al pomodoro senza glutine pisellini frutta di stagione pane	pasta in salsa rosa Platessa alla sorrentina patate al forno dessert no glutine pane
5 settimana	minestra di legumi con riso formaggio fagiolini al limone frutta di stagione pane	pasta al pesto bocconcini di pollo patate al forno frutta di stagione pane	pasta con zucchine e speck Panzerotto prosc. e form. G.F. insalata frutta di stagione pane	pasta al pomodoro hamburger no glutine bieta all'agro frutta di stagione pane	pasta al tonno bastoncini di pesce no glutine insalata di pomodori yogurt pane

INSIEME AL PASTO VIENE SERVITA ACQUA MINERALE NATURALE.

N.B. TUTTI I GIORNI E' DISPONIBILE PASTA IN BIANCO

TUTTI I PRODOTTI SERVITI PER I BAMBINI CELIACI SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME GLUTEN FREE O CON PRODOTTI CONFEZIONATI GLUTEN FREE ISCRITTI NEL PRONTUARIO DELL'AIC