

Da: cultura@pec.comune.acri.cs.it
Oggetto: invio menù primavera -estate per celiaci
Data: 22/11/2023 09:43:18

Messaggio di posta certificata

Il giorno 22/11/2023 alle ore 09:43:11 (+0100) il messaggio
"invio menù primavera -estate per celiaci" è stato inviato da "cultura@pec.comune.acri.cs.it"
indirizzato a:
csic88300e@pec.istruzione.it csic88400a@pec.istruzione.it csic899004@pec.istruzione.it

Il messaggio originale è incluso in allegato.
Identificativo messaggio: opec21010.20231122094311.20751.281.2.57@pec.aruba.it

Si trasmette, in allegato il menù primavera - estate per celiaci per mero errore è stato inviato il menù
autunno -inverno per celiaci.
Cordiali saluti

Rosaria Ferraro



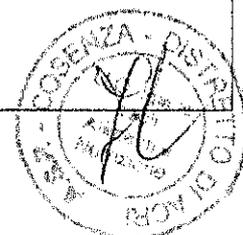
COMUNE DI ACRI

6° SETTORE: P.L. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT - SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comune.acri.cs.it

MENU' PRIMAVERA/ESTATE PER CELIACI	
Prima Settimana	Seconda Settimana
<p>LUNEDI' Risotto Primavera (verdure miste) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto (senza glutine) Insalata di carote Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>MARTEDI' Pasta (senza glutine) al pomodoro Pizzaiola di vitellino Fagiolini lesse Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Risotto con zucchine Frittata al forno con spinaci e ricotta Zucchine gratinate (senza glutine) Panino (senza glutine) Banana</p> <p>GIOVEDI' Pasta fresca (senza glutine) al pomodoro Cotoletta di pollo al forno (senza glutine) patate prezzemolate Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>VENERDI' Riso con piselli Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (senza glutine) Spinaci saltate in padella Panino (senza glutine) Frutta di stagione o Kiwi</p>	<p>LUNEDI' Pasta (senza glutine) al pomodoro Caciocavallo e prosciutto cotto (senza glutine) Insalata mista Panino (senza glutine) Frutta di stagione o banana</p> <p>MARTEDI' Pasta (senza glutine) e ceci Polpette di carne (senza glutine) Piselli in umido Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Risotto primavera (verdure miste) Filetto di platessa gratinato al forno (senza glutine) biefola saltata in padella Panino (senza glutine) Frutta di stagione o kiwi</p> <p>GIOVEDI' Pasta (senza glutine) con fagioli Sovracosce di pollo al forno Insalata di fagiolini Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>VENERDI' Minestrone con pasta (senza glutine) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (senza glutine) Patate lesse prezzemolate Panino (senza glutine) Banana</p>





COMUNE DI ACRI

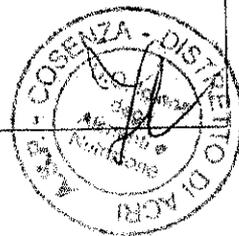
Provincia di Cosenza

6° SETTORE: P.L. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT - SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comune.acri.cs.it

MENU' PRIMAVERA/ESTATE	
Terza Settimana	Quarta Settimana
<p>LUNEDI' Gnocchetti sardi (senza glutine) al pomodoro Caciocavallo e prosciutto cotto (senza glutine) Insalata di pomodori Panino (senza glutine) Kiwi o frutta di stagione</p> <p>MARTEDI' Risotto con crema di zucchini Filone di maiale al forno fagiolini lesse Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Minestrone di verdure con pasta (senza glutine) Bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto (senza glutine) Insalata mista Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI' Pasta (senza glutine) al pomodoro Pizzaiola di vitellino Piselli in umido Panino (senza glutine) Banana</p> <p>VENERDI' Riso e piselli Bastoncini di merluzzo al forno (senza glutine) Spinaci saltati in padella Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>	<p>LUNEDI' Pasta (senza glutine) al pomodoro Frittata al forno con spinaci e ricotta Insalata di fagiolini Panino (senza glutine) Banana</p> <p>MARTEDI' Pasta (senza glutine) con piselli Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>MERCOLEDI' Gnocchetti freschi (senza glutine) al pomodoro Tranci di merluzzo gratinati al forno (senza glutine) Carote lesse Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p> <p>GIOVEDI' Pasta (senza glutine) con lenticchie Cotolette di tacchino o pollo al forno (senza glutine) Zucchine grigliate Panino (senza glutine) Kiwi o frutta di stagione</p> <p>VENERDI' Riso al pomodoro Bastoncini di filetto di merluzzo al forno (senza glutine) Patate prezzemolate Panino (senza glutine) Frutta di stagione</p>





COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

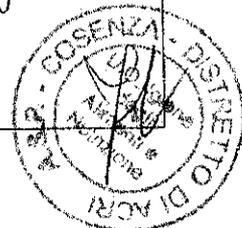
6^ SETTORE: P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT - SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comune.acri.cs.it

TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

SECONDI PIATTI	Quantità Bambini materna		
Prosciutto cotto e caciocavallo Prosciutto cotto (senza glutine) Caciocavallo	gr. 35 gr. 35	Cotolette di pollo al forno Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato (senza glutine), odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr 70
Filone di maiale al forno Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 4	Polpette di vitello al sugo Carne tritata 1^ scelta Parmigiano reggiano Pelati sgocciolati Mollica di pane (senza glutine), odori, sale ed olio di oliva q.b. n. 1 uovo ogni 10 porzioni	gr. 70 gr 5 gr 35
Bocconcini e prosciutto cotto Bocconcini di mozzarella (gr.30 caduno) Prosciutto cotto al naturale (senza glutine)	N° 2 gr .35	Frittata al forno con spinaci e ricotta Uova spinaci surgelati parmigiano reggiano ricotta olio extravergine d'oliva q.b. Sale q. b.	n. 1 gr 20 gr 5 gr 20
Pizzaiola di vitello Fettine di vitello di 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	gr. 70 gr. 35 gr. 4	Sovracoscia di pollo al forno Sovracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva, sale q.b.	gr 140 gr. 3
Cotolette di tacchino al forno Cotoletta 1^ scelta Uova, pane macinato (senza glutine), odori, sale ed olio extravergine d'oliva q.b.	gr 70	Filetto di platessa gratinati Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva Sale q.b. Mollica di pane (senza glutine) q.b.	gr. 90
Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno (senza glutine) Con limone	n. 3	Tranci di merluzzo gratinati tranci di merluzzo Olio extravergine d'oliva e sale q.b. Mollica di pane (senza glutine) q.b.	gr. 90





COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

6° SETTORE: P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT - SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comune.acri.es.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER FASCE SCOLASTICHE

PRIMI PIATTI	PRIMI PIATTI			Bambini Materne	
	Bambini Materne		Bambini Materne		
Pasta al pomodoro		Riso al Pomodoro		Pasta con piselli	
Pasta (senza glutine)	gr. 60	Riso	gr. 60	Pasta (senza glutine)	gr. 40
Pelati sgocciolati	gr. 50	Pelati sgocciolati	gr. 50	Piselli	gr. 30
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 4	Parmigiano reggiano	gr. 4	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5
Sale quanto basta		Sale quanto basta		Sale quanto basta	
Riso e piselli		Pasta e lenticchie		Risotto primavera	
riso	gr. 50	Pasta (senza glutine)	gr. 30	Riso	gr. 40
piselli	gr. 30	Lenticchie	gr. 40	Minestrone surgelato	gr. 60
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4
Parmigiano reggiano	gr. 4	Sale quanto basta		Parmigiano reggiano	gr. 4
Sale quanto basta				Sale quanto basta	
Gnocchi freschi di patate al pomodoro		Risotto con crema di zucchine		Pasta fresca al pomodoro	
Gnocchi (senza glutine)	gr. 160	Riso	gr. 50	pasta fresca (senza glutine)	gr. 70
Pelati sgocciolati	gr. 60	Zucchine	gr. 50	Pelati sgocciolati	gr. 40
Olio extravergine d'oliva	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5	Parmigiano reggiano	gr. 5
Parmigiano reggiano	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	Sale quanto basta	
Sale quanto basta		Sale quanto basta			
Pasta con fagioli		Pasta e ceci		Minestrone con Pasta	
Pasta (senza glutine)	gr. 40	Pasta (senza glutine)	gr. 40	Pasta (senza glutine)	gr. 40
Fagioli secchi	gr. 25	Ceci secchi	gr. 25	Minestrone	gr. 60
Olio extra vergine d'oliva	gr. 4	Olio extra vergine d'oliva	gr. 5	Olio extra vergine d'oliva	gr. 4
Pelati sgocciolati q.b		Sale quanto basta		Parmigiano reggiano	gr. 4
Sale quanto basta				e sale quanto basta	





COMUNE DI ACRI

Provincia di Cosenza

6° SETTORE: P.I. - TRASPORTO E REFEZIONE SCOLASTICA - CULTURA - SERVIZI BIBLIOTECARI E MUSEALI - SPORT -
SPETTACOLO

Telefono 0984-921430

e-mail: ufficioscolastico@comune.acri.cs.it

TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER SCUOLA MATERNA

CONTORNI	Bambini materne		
Fagioli lessi Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	gr. 70 gr. 4	Spinaci al burro o saltati in padella Spinaci surgelati Burro Odori e sale q.b.	gr. 70 gr. 4
Piselli in umido Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva (o burro e pancetta) Odori e sale q. b.	gr. 60 gr. 4	Patate al forno Patate pulite Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr. 100 gr. 5
Patate lesse prezzemolate Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.		Bietole saltate in padella Bietole Olio extravergine d'oliva Sale q.b.	gr. 70 gr. 4
Zucchine gratinate o grigliate Zucchine Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta Mollica di pane senza glutine q. b.	gr.100 gr. 5 gr. 80 gr. 5	Panino senza glutine	gr.60
Insalata di pomodori Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale q. b.	gr. 80 gr. 5	Frutta La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance, nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	gr 120
Insalata mista di stagione Lattuga e pomodori Olio extravergine d'oliva Odori,aceto e sale q.b.	gr. 100 gr. 4		
Carote lesse con olio aceto Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale q. b.	gr 70 gr. 4		

