

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio si consiglia una volta al mese l'uso di uno di questi menù di tradizione locale:

**A.S. 2024 - 2025**

**CELIACHIA**

**Primo menù:**

Pasta al pomodoro **SENZA GLUTINE**

Parmigiana alternata a polpettine di melanzane **SENZA GLUTINE**

Frutta di stagione

**Secondo menù:**

Gnocchi al pomodoro **SENZA GLUTINE**

Rape e salsiccia arrosto

Frutta di stagione

**Terzo menù:**

Pasta al pomodoro **SENZA GLUTINE**

Peperoni e patate

Frutta di stagione

In occasione delle festività si consiglia uno dei seguenti menù tipici della tradizione calabrese:

**Natale**

**Primo menù:**

Cullurielli **SENZA GLUTINE**

Platessa al forno **SENZA GLUTINE**

Insalata di fagiolini

Frutta di stagione

Turdilli, scalille. **SENZA GLUTINE**

**Secondo menù:**

Pasta china con polpettine **SENZA GLUTINE**

Involtini di carne di vitello **SENZA GLUTINE**

Patate al forno

Frutta di stagione

Turdilli, scalille **SENZA GLUTINE.**

**Carnevale**

Lasagne **SENZA GLUTINE**

Polpettine di carne fritte **SENZA GLUTINE**

Insalata di fagiolini

Frutta di stagione

Chiacchiere. **SENZA GLUTINE**

**Pasqua**

Lasagne **SENZA GLUTINE**

Capretto o agnello con patate o arrosto di tacchino

Frutta di stagione

Cuculi. **SENZA GLUTINE**

