

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**

