









Tutti a tavola tutti insieme

LUNEDI'15 MAGGIO

in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia.

Se.R.A Ristorazione servirà a tutti un

MENU COMPLETAMENTE SENZA GLUTINE:

RISO OLIO E PARMIGIANO FORMAGGIO SPALMABILE INSALATA DI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE

PANE SENZA GLUTINE DI NOSTRA PRODUZIONE GALLETTE DI MAIS MERENDA PER LE INFANZIE

Per fortuna però, se si segue una dieta senza glutine, si torna a stare bene come prima

La celiachia può comparire a qualsiasi età e c'è chi comincia a stare male fin da piccolo...









In collaborazione con Associazione Italiana Celiachia, presso la nostra scuola, verrà servito a tutte le bambine e bambini un menù completamente senza glutine. Con questa iniziativa vogliamo diffondere la conoscenza della celiachia e della dieta senza glutine.



Perché una società più inclusiva è una società migliore per tutti!



Visita il sito settimanadellacellachia.it e scopri tutti i falsi miti su questa patologia.

In collaborazione con:











Organizzato da:





A TAVOLA TUTTI INSIEME

LE GIORNATE DEL MENÙ SENZA GLUTINE

Prima:

Riso olio e parmigiano

Secondo:

Formaggio spalmabile

Contorna

Insalata di pomodori

Pane senza glutine di nostra produzione

Dessert/frutta:

Frutta di stagione

Gallette di mais come merenda per le infanzie

Precisiamo che il "Menù senza Glutine" verrà proposto anche a tutti gli utenti titolari di dieta speciale, compatibilmente con gli alimenti esclusi dalla loro dieta.

In collaborazione con Associazione Italiana Celiachia, presso la nostra scuola, verrà servito a tutte le bambine e bambini un menù completamente senza glutine. Con questa iniziativa vogliamo diffondere la conoscenza della celiachia e della dieta senza giutine.

Visita il sito www.settimanadellacellachia.it e scopri tutti i falsi miti su questa patologia.



Perché una società più inclusiva è una società migliore per tutti!

In collaborazione con:









Un progetto a cura di:

