

MENU DIETETICO PRIMAVERILE 2025-2026

MENU DIETA LATTOVEGETARIANA

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1A	Pasta al sugo rosa Formaggio Casatella trev. DOP con insalata	Risotto naturale primavera Insalata di fagioli sfiziosa con cappucci	Gnocchi senza glutine al pomodoro Formaggio mozzarella con pomodori	Pasta all'olio Sfornato di ceci e zucchine con piselli gustosi	Pasta al pesto delicato (mandorle-rucola) Lenticchie al tegame con cappucci
2A	Pizza margherita Formaggio casatella trevigiana DOP con pomodori	Gnocchi senza glutine al pomodoro Sfornato di ceci e zucchine con carote all'olio	Crema di carote con riso Burger vegetale con patate all'olio	Pasta al pomodoro Formaggio stracchino con insalata	
3A	Pasta al sugo peperoni e carote Formaggio Montasio DOP con pomodori	Pasta al sugo rosa Fagioli in insalata con spinaci all'olio	Pasta al pomodoro Burger vegetale con zucchine al vapore	Risotto naturale alle zucchine Quadrotto di piselli con carote all'olio	Pasta al pesto genovese Tofu con carotine e zucchine con fagiolini all'olio
4A	Pasta alle melanzane e pomodoro Formaggio Montasio DOP con carote julienne	Pizza margherita Insalata di fagioli sfiziosa con insalata	Pasta zucchine e zafferano Burger vegetale con carote all'olio	Crema di patate con riso Lenticchie al tegame con spinaci all'olio	Riso ai piselli Tofu con carotine e zucchine e fagiolini all'olio
1B					
2B					
3B		Gnocchi senza glutine al pomodoro Formaggio stracchino con insalata	Pasta al pesto genovese Sfornato di ceci e zucchine con carote all'olio	Pasta con sugo peperoni e carote Formaggio mozzarella con cappucci	Risotto alle melanzane Quadrotto di piselli e patate con spinaci all'olio
4B	Pasta al pomodoro Form. Montasio DOP con insalata	Pizza margherita Insalata di fagioli sfiziosa con insalata	Pizza margherita Sfornato di ceci e zucchine con cappucci	Pasta olive e pomodoro Armonia di ceci e verdure e carote julienne	Passato di verdure con riso Tofu al naturale con pomodoro e patate al vapore

NOTE SUL MENU: il presente menù dietetico potrebbe subire delle variazioni occasionali legati ad esigenze particolari della cucina dietetica o ai prodotti specifici utilizzati
Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure

Per la prenotazione del pasto bianco, SOLO nel caso di indisposizione temporanea (occasionalmente), contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.15 del giorno stesso

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06