

MENU DIETETICO PRIMAVERILE 2024-2025

MENU DIETA SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A					
2A					
3A	*Penne di mais al sugo peperoni e carote *Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche con zucchini al vapore	*Eliche di mais al sugo rosa *Insalata di tonno e pomodoro con cappucci	*Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone) *Formaggio Piave DOP con carote julienne	*Risotto naturale alle zucchine *Insalata di pollo con verdure e insalata	*Eliche di mais al pesto genovese *Frittata alle zucchine con fagiolini all'olio
4A	*Eliche di mais alle melanzane e pomodoro *Formaggio Montasio DOP con carote julienne	*Pizza margherita s/ glutine *Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci	*Rigatoni di mais zucchine e zafferano *Scaloppina di pollo ai peperoni con carote all'olio	*Crema di patate con riso *Fettina di tacchino ai ferri con spinaci all'olio	*Riso ai piselli *Filetto di halibut ai ferri con fagiolini all'olio
1B					
2B					
3B					
4B					

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, contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.15 del giorno stesso

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06