

## 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<br>*Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con<br>zucchine al vapore | *Eliche di mais al sugo rosa<br>*Insalata di tonno e pomodoro con cappucci                      | *Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone)<br>*Formaggio Piave DOP con carote julienne           | *Risotto naturale alle zucchine<br>*Insalata di pollo con verdure e insalata                              | *Eliche di mais al pesto genovese<br>*Frittata alle zucchine con fagiolini all'olio               |
| 4A   | *Eliche di mais alle melanzane e pomodoro<br>*Formaggio Montasio DOP con carote julienne                        | *Pizza margherita s/glutine<br>*Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci                   | *Rigatoni di mais zucchine e zafferano<br>*Scaloppina di pollo ai peperoni con carote<br>all'olio | *Crema di patate con riso<br>*Fettina di tacchino ai ferri con spinaci all'olio                           | *Riso ai piselli<br>*Filetto di halibut ai ferri con fagiolini all'olio                           |
| 1B   | *Penne di mais olive e pomodoro<br>*Perle di mozzarella con insalata  | *Gnocchi senza glutine al pomodoro<br>*Arrosto di tacchino alle erbe con fagiolini al<br>vapore | *Risotto naturale alle zucchine<br>*Perle di mozzarella con insalata                              | *Rigatoni di mais al pesto delicato (mandorle-<br>pinoli)<br>*Scaloppina di maiale con zucchine al vapore | *Conchiglie di mais all'olio<br>*Merluzzo con sugo ai peperoni con bieta all'olio                 |
| 2B   | *Crema di zucchine con riso<br>*Formaggio Piave DOP con insalata  | *Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone)<br>*Quadrotto di piselli con carote all'olio        | *Insalata di riso creativa<br>*Fettina bianca ai ferri con fagiolini all'olio                     | *Pizza margherita senza glutine<br>*Prosciutto cotto di alta qualità con cappucci                         | *Conchiglie di mais al pomodoro e zucchine<br>*Filetto di limanda alla piastra con bieta all'olio |
| 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 |