

MENU DIETETICO AUTUNNALE 2025

MENU SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1A (08/09-12/09)	*Conchiglie di mais al sugo rosa *Formaggio Casatella trev.DOP con insalata	*Risotto naturale primavera *Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con spinaci all'olio	*Penne di mais al pomodoro *Fettina di vitello ai ferri con carote all'olio	*Eliche di mais all'olio *Scaloppina di pollo alle olive con piselli gustosi	*Rigatoni di mais al pesto delicato (mandorle-rucola) *Fil. di halibut con sugo ai peperoni e carote con zucchini al vapore
2A (15/09-19/09)	*Pizza margherita senza glutine *Prosciutto cotto Alta Qualità con pomodori	*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Fettina bianca ai ferri con carote all'olio	*Crema di carote con riso *Bocconcini di pollo alla salvia con patate all'olio	*Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone) *Perle di mozzarella con insalata	*Eliche di mais al sugo vegetale *Merluzzo con sugo ai peperoni e carote con spinaci all'olio
3A (22/09-26/09)	*Penne di mais al sugo peperoni e carote *Arrosto 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 zucchini *Insalata di pollo con verdure e insalata	*Eliche di mais al pesto genovese *Frittata alle zucchini con fagiolini all'olio
4A (29/09-03/10)	*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 zucchini e zafferano *Scaloppina di pollo ai peperoni con carote all'olio	*Crema di patate con riso *Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con spinaci all'olio	*Riso all'olio *Filetto di halibut ai ferri con fagiolini all'olio

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