

## MENU DIETETICO PRIMAVERILE 2025-2026

### MENU SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1A</b>	*Conchiglie di mais al suqo rosa *Formaggio Casatella trev.DOP con insalata	*Risotto naturale primavera *Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con spinaci all'olio	*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Frittata al naturale con carote all'olio	*Eliche di mais all'olio *Scaloppina di pollo alle olive con piselli gustosi	*Rigatoni di mais al pesto genovese (mandorle) *Merluzzo con sugo ai peperoni con zucchine al vapore
<b>2A</b>	*Pizza margherita senza glutine *Prosciutto cotto Alta Qualità con pomodori	*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Sfornato di ceci e zucchine con carote all'olio	*Crema di carote con riso *Bocconcini di pollo alla salvia con patate all'olio	*Rigatoni di mais al ragu rosso (vitellone) *Formaggio stracchino con insalata	
<b>3A</b>	*Penne di mais al suqo peperoni e carote *Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con zucchine al vapore	*Eliche di mais al suqo rosa *Insalata di tonno e pomodoro con cappucci	*Rigatoni di mais al ragu 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
<b>4A</b>	*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 *Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche con spinaci all'olio	*Insalata di riso senza prosciutto *Filetto di halibut ai ferri con fagiolini all'olio
<b>1B</b>					
<b>2B</b>					
<b>3B</b>		*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Formaggio stracchino con insalata	*Eliche di mais al pesto genovese *Insalata di pollo con verdure e cappucci	*Rigatoni di mais con sugo peperoni e carote *Insalata di tonno e pomodoro con cappucci	*Risotto alle melanzane *Tortino di uova e zucchine con spinaci all'olio
<b>4B</b>	*Eliche di mais al ragu rosso (vitellone) *Form Montasio DOP con insalata	*Pizza margherita s/glutine *Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci	*Pizza margherita s/glutine *Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci	*Rigatoni di mais olive e pomodoro *Armonia di ceci e verdure e carote julienne	*Passato di verdure con riso *Filetto di limanda alla piastra con 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](mailto: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