

MENU DIETETICO INVERNALE 2025-2026

MENU DIETA SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A					
2A					
3A					
4A					
1B	*Conchiglie di mais al pomodoro *Frittata ai porri con bieta all'olio	*Crema di piselli con riso *Bocconcini di maiale alle verdure con patate all'olio	*Riso al sugo vegetale *Formaggio Latteria con cappucci	*Eliche di mais alla zucca *Arrosto di tacchino alle erbe arom. con carote all'olio	*Penne di mais all'olio *Sepioline rosse vellutate con polenta
2B	*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Fantasia di legumi con cavolfiori al vapore	*Eliche di mais al ragù rosso (vitellone) *Formaggio Casatella trev. DOP con cappucci	*Passato di verdure con riso *Arrosto di vitello con patate al vapore	*Pizza margherita senza glutine *Prosciutto cotto di Alta Qualità con radicchio	*Conchiglie di mais al pomodoro *Filetto di limanda alla piastra con broccoli 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 (occasionalmente), contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.15 del giorno stesso

Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		