

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.





MENU DIETETICO INVERNALE 2025-2026

MENU DIETA SENZA GLUTINE

gatoni di mais alle olive e pomodoro asatella trev.DOP con radicchio ema di patate con riso	*Crema di zucca con riso *Arrosto di vitello con piselli gustosi	°Riso parboiled al pomodoro °Tortino di uova e broccoli con fagiolini all'olio	°Rigatoni di mais ai broccoli calabresi °Straccetti di tacchino al rosmarino con finocchi	°Eliche di mais all'olio	
	*Arrosto di vitello con piselli gustosi	°Tortino di uova e broccoli con fagiolini all'olio	°Straccetti di tacchino al rosmarino con finoschi		
ema di patate con riso			al vapore	*Seppioline rosse vellutate con polenta	
and the personal desired	°Pizza margherita s/glutine	°Gnocchi senza glutine al pomodoro	°Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone)	°Eliche di mais alla zucca	
ttina di vitello ai ferri con spinaci all'olio	°Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci	°Sfornato di ceci e porri con carote all'olio	°Formaggio Piave DOP con finocchi julienne	°Filetto di limanda alla piastra con patate al vapore	
sotto ai porri	°Eliche di mais al sugo rosa (latte di riso)	°Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone)	°Crema di faqioli con riso	°Penne di mais al sugo vegetale	
rosto di tacchino alle erbe arom. con spinaci olio	°Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore	*Formaggio Montasio DOP con Cappucci	°Bocconcini di pollo alla salvia con carote all'olio	°Uova al naturale (senza latte) con fagiolini al vapore	
zza margherita s/glutine	°Risotto naturale alla zucca	°Eliche di mais all'olio	°Rigatoni di mais al sugo rosa (latte di riso)	°Crema di carote con riso	
osciutto cotto Alta Qualità con radicchio	*Brasato di vitellone con finocchi al vapore	°Petto di pollo ai ferri con spinaci all'olio	°Formaggio Piave DOP con carote julienne	°Filetto di limanda alla piastra con patate all'olio	
onchiglie di mais al pomodoro	°Crema di piselli con riso	°Riso al sugo vegetale	°Eliche di mais alla zucca	°Penne di mais all'olio	
ittata ai porri con bieta all'olio	*Bocconcini di maiale alle verdure con patate all'olio	*Formaggio Latteria con cappucci	°Arrosto di tacchino alle erbe arom. con carote all'olio	°Seppioline rosse vellutate con polenta	
nocchi senza glutine al pomodoro	°Eliche di mais al ragù rosso (vitellone)	°Passato di verdure con riso	°Pizza margherita senza glutine	°Conchiglie di mais al pomodoro	
ntasia di legumi con cavolfiori al vapore	*Formaggio Casatella trev. DOP con cappucci	*Arrosto di vitello con patate al vapore	°Prosciutto cotto di Alta Qualità con radicchio	°Filetto di limanda alla piastra con broccoli all'olio	
enne di mais carciofi e pomodoro	°Gnocchi senza glutine al pomodoro	°Risotto ai porri (naturale)	°Conchiglie di mais al sugo vegetale	°Crema di fagioli con riso	
asato di vitellone con bieta all'olio	°Filetto di limanda alla piastra con carote all'olio	*Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore	°Perle di mozzarella con cappucci	°Scaloppina di pollo alle olive con fagiolini all'oli	
enne di mais al ragù rosso (vitellone)	°Rigatoni di mais al pomodoro	°Pizza margherita s/glutine	°Risotto naturale ai piselli	°Passato di verdure con riso	
orm Piave DOP con radicchio	°Macedonia di ceci invernale con fagiolini all'olio	°Prosciutto cotto di Alta Qualità con cappucci	°Fil.di halibut alla piastra con carote all'olio	°Filone di maiale ai ferri con spinaci all'olio	
o o or or o	otto ai porri costo di tacchino alle erbe arom. con spinaci lio ta marqherita s/qlutine sciutto cotto Alta Qualità con radicchio nchiglie di mais al pomodoro tata ai porri con bieta all'olio cocchi senza glutine al pomodoro stasia di legumi con cavolfiori al vapore une di mais carciofi e pomodoro sato di vitellone con bieta all'olio	botto ai porri costo di tacchino alle erbe arom. con spinaci lio *Risotto naturale alla zucca *Risotto naturale alla zucca *Brasato di vitellone con finocchi al vapore *Crema di piselli con riso *Bocconcini di maiale alle verdure con patate all'olio *Eliche di mais al raqù rosso (vitellone) *Risotto naturale alla zucca *Brasato di vitellone con finocchi al vapore *Crema di piselli con riso *Bocconcini di maiale alle verdure con patate all'olio *Eliche di mais al raqù rosso (vitellone) *Formaggio Casatella trev. DOP con cappucci *Inne di mais carciofi e pomodoro *Gnocchi senza glutine al pomodoro *Filetto di limanda alla piastra con carote all'olio *Rigatoni di mais al pomodoro *Rigatoni di mais al pomodoro *Rigatoni di mais al pomodoro	Eliche di mais al suqo rosa (latte di riso) *Rigatoni di mais al raqù rosso (vitellone) *Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore *Rigatoni di mais al raqù rosso (vitellone) *Formaggio Montasio DOP con Cappucci *Risot al suqo veqetale *Formaggio Latteria con cappucci *Formaggio Latteria con cappucci *Formaggio Latteria con cappucci *Formaggio Latteria con cappucci *Formaggio Casatella trev. DOP con cappucci *Arrosto di vitello con patate al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore *Tortino di uova e broccoli con finocchi al vapore	bito ai porri osto di tacchino alle erbe arom. Con spinaci lo "Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore" "Formaggio Montasio DOP con Cappucci "Bocconcini di pollo alla salvia con carote all'olio "Risotto naturale alla zucca "Eliche di mais all'olio "Petto di pollo ai ferri con spinaci all'olio "Formaggio Piave DOP con carote julienne "Formaggio Latteria con cappucci "Formaggio Latteria con cappucci "Petto di verdure con patate all'olio "Passato di vitellone con finocchi al vapore "Pormaggio Latteria con cappucci "Pizza margherita senza qlutine al vapore "Porco di vitello con patate all'olio "Pormaggio Casatella trev. DOP con cappucci "Risotto ai porri (naturale) "Prosciutto cotto di Alta Qualità con radicchio "Pormaggio Casatella trev. DOP con carote all'olio "Riqatoni di mais al sugo rosa (latte di riso) "Formaggio Piave DOP con carote julienne "Formaggio Piave DOP con carote julienne "Formaggio Latteria con cappucci "Formaggio Latteria con cappucci "Prosciutto cotto di tacchino alle erbe arom. con carote all'olio "Passato di verdure con riso "Pizza margherita senza qlutine senza qlutine "Prosciutto cotto di Alta Qualità con radicchio vapore "Risotto ai porri (naturale) "Conchi glie di mais al sugo vegetale "Perle di mozzarella con cappucci "Risotto naturale ai piselli "Perle di mozzarella con cappucci "Risotto naturale ai piselli "Perle di mozzarella con cappucci "Risotto naturale ai piselli" "Perle di mozzarella con cappucci "Risotto naturale ai piselli" "Perle di mozzarella con cappucci "Risotto naturale ai piselli" "Perle di mozzarella con cappucci "Perle di mozzarell	

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	1	
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	1	