



MENU DIETETICO PRIMAVERILE 2025-2026

MENU DIETA SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A					
2A					
3A					
4A					
1B					
2B					
3B		*Gnocchi senza glutine al pomodoro *Formaggio stracchino con insalata	*Eliche di mais al pesto genovese *Insalata di pollo con verdure e pomodori	*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
4B	*Eliche di mais al ragù rosso (vitellone) *Form Montasio DOP con insalata	*Insalata di riso senza prosciutto *Petto di pollo ai ferri con carote all'olio	*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) 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