

MENU DIETETICO AUTUNNALE 2024

MENU DIETA SENZA GLUTINE

| MENU | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1B (09/09-13/09) | *Penne di mais olive e pomodoro *Perle di mozzarella con insalata | *Gnocchi senza glutine al pomodoro *Petto di pollo ai ferri con fagiolini al vapore | *Risotto naturale alle zucchine *Arrosto di tacchino alle erbe con piselli gustosi | *Rigatoni di mais al pesto delicato (mandorle-rucola) *Scaloppina di maiale con zucchine al vapore | *Conchiglie di mais all'olio *Merluzzo con sugo ai peperoni con bieta all'olio |
| 2B (16/09-20/09) | *Penne di mais olive e pomodoro *Arrosto di vitello con patate al vapore | *Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone) *Quadrotto di piselli con carote all'olio | *Riso all'olio *Fettina bianca ai ferri con fagiolini all'olio | *Pizza margherita senza glutine *Prosciutto cotto di alta qualità con cappucci | *Conchiglie di mais al pomodoro e zucchine *Filetto di limanda alla piastra con bieta all'olio |
| 3B (23/09-27/09) | | | | | |
| 4B (30/09-04/10) | | | | | |

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