



MENU' ESTIVO 2017-2018 CELIACHIA

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro s/glut Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca s/glut Mozzarella di mucca Carote* al vapore Frutta di stagione	Pasta con pomodorini e mozzarella s/glut Arista al forno s/glut Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchetti con speck e zucchine s/glut Cosci di pollo al forno Patate* al forno Frutta di stagione
Martedì	Crema di verdure tiepida con riso Cotoletta di maiale panata** s/glut Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano s/glut Uova strapazzate Pomodori conditi Melone	Pasta al ragù vegetale s/glut Uova strapazzate Pomodori conditi Frutta di stagione	Riso in brodo Polpettine di manzo al pomodoro s/glut Zucchine gratinate s/glut Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto*** s/glut Fesa di tacchino al limone s/glut Patate* al forno Gelato s/glut	Pasta al pomodoro e basilico s/glut Arista al forno s/glut Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano s/glut Straccetti di pollo s/glut Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta con prosciutto e piselli s/glut Asiago Carotine* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Piselli* in tegame Frutta di stagione	Pasta al pomodoro s/glut Prosciutto cotto*** Lenticchie in insalata Frutta di stagione	Crema di ceci tiepida con crostini s/glut Grana Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta al ragù s/glut Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al tonno in bianco s/glut Polpette di merluzzo** s/glut Zucchine con pomodorini Frutta di stagione	Risotto con zucchine Filetti di merluzzo* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro s/glut Polpette di merluzzo** s/glut Carote alla julienne Gelato s/glut	Pasta fredda con tonno e pomodorini s/glut Filetti di merluzzo* gratinati s/glut Insalata mista Melone

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco sono prodotti freschi lavorati e trasformati in loco.

***Il pesto Arcangeli è realizzato con Pecorino Romano DOP, naturalmente privo di lattosio. Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.