



MENU' ESTIVO 2017-2018 INTOLLERANTI AL LATTOSIO



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

Dott.ssa Francesca Capata Biologo-Nutrizionista