



MENU' INVERNALE 2017-2018
CELIACHIA

 **Pellegrini**

| | 1° Settimana | 2° Settimana | 3° Settimana | 4° Settimana |
|-----------|--|--|---|--|
| Lunedì | Pasta s/glut all'amatriciana Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore Frutta di stagione | Pasta s/glut pesto e pachino Coscio di pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione | Pasta s/glut al pomodoro Mozzarella di mucca Insalata mista Frutta di stagione | Pasta s/glut al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo panati s/glut** Insalata mista Frutta di stagione |
| Martedì | Riso in brodo Polpette di manzo al pomodoro s/glut Cavolfiori* gratinati Spremuta di arance | Risotto alla bolognese Frittata al parmigiano Finocchi conditi Frutta di stagione | Crema di ceci con riso Fettine panate** s/glut Bieta* al pomodoro Frutta di stagione | Risotto allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini* al vapore Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta s/glut al pesto Straccetti di tacchino s/glut Piselli* in tegame Frutta di stagione | Pasta s/glut al pomodoro e basilico Arista al forno s/glut Broccoli verdi* al vapore Spremuta di arance | Pasta s/glut olio e parmigiano Fesa di tacchino al limone s/glut Patate* al forno Dolce s/glut | Pasta s/glut speck e piselli Asiago Carotine* al vapore Frutta di stagione |
| Giovedì | Risotto con zucchine Uova strapazzate Patate* al forno Frutta di stagione | Crema di verdure con riso Grana Carotine* al vapore Spremuta di arance | Pasta s/glut al ragù Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore Frutta di stagione | Pasta s/glut al pomodoro Lenticchie al pomodoro Frutta di stagione |
| Venerdì | Pasta s/glut al pomodoro e basilico Filetti di platessa* gratinati s/glut Carote alla julienne Frutta di stagione | Pasta s/glut al tonno Filetti di merluzzo* al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione | Risotto con piselli Polpette di pesce* s/glut Finocchi conditi Frutta di stagione | Minestra di riso Filetti di platessa* gratinati s/glut Purè di patate Spremuta di arance |

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.

Dott.ssa Francesca Capata
Biologo-Nutrizionista