



MENU' INVERNALE 2017-2018
INTOLLERANTI AL LATTOSIO



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

*** Pesto realizzato con Pecorino Romano DOP naturalmente privo di lattosio

Dott.ssa Francesca Capata
 Biologo-Nutrizionista