



MENU' ESTIVO CELIACHIA 2020-2021

 Pellegrini

	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 Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta con pomodorini e mozzarella s/glut Arista al forno s/glut Carote* al vapore Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con speck e zucchine s/glut Bocconcini di pollo in tegame 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 con pachino e basilico s/glut Uova strapazzate Pomodori conditi Melone	Crema di ceci tiepida con pastina s/glut Grana Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro s/glut Polpettine di manzo 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 con speck e piselli* 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 con zucchine Uova strapazzate Piselli* in tegame Frutta di stagione	Pasta al ragù s/glut Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù vegetale Uova strapazzate Pomodori conditi 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 allo zafferano Filetti di merluzzo* gratinati s/glut 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* al pomodoro 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 prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. **NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**