



MENU' INVERNALE 2022-2023 CELIACHIA

 Pellegrini

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta s/glut al pomodoro Prosciutto cotto** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana s/glut Robiola 7 Carotine* alvapore Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro 7 Arista al forno Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano s/glut Bocconcini di pollo in tegame s/glut Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Riso in brodo 9 Polpette di manzo al pomodoro s/glut 3, 7 Cavolfiori* gratinati s/glut Spremuta di arance	Risotto burro e parmigiano 7, 9 Uova strapazzate 3 Insalata mista Frutta di stagione	Crema di verdure* con riso 9 Grana 7 Cavolfiori* gratinati s/glut Spremuta di arance	Crema di ceci con riso 9 Scaloppina al limone s/glut 9 Carotine* al vapore Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto* s/glut 7 Straccetti di pollo s/glut 9 Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta prosciutto cotto e piselli* s/glut 9 Arista al forno Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano s/glut 7 Hamburger di tacchino* 12 Bieta* al pomodoro Dolce s/glut 3, 7	Pasta alla gricia s/glut Caciottina 7 Spinaci* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto con zucchine 9 Uova strapazzate 3 Piselli* al tegame Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù Prosciutto cotto** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Risotto allo zafferano 9 Uova strapazzate 3 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù 9 Prosciutto cotto** Insalata mista Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pomodoro e basilico s/glut Polpette di merluzzo* s/glut 3, 4, 7 Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta al tonno s/glut 4 Filetti di merluzzo* al pomodoro 4, 9 Purè di patate 7 Spremuta di arance	Pasta s/glut al pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* gratinati s/glut 4 Insalata mista Frutta di stagione	Riso in brodo 9 Polpette di merluzzo* s/glut 3, 4, 7 Patate lesse Spremuta di arance

**Legenda
allergeni
REG. UE.
1169/2011**

1- *Glutine*

2- *Crostacei*

3- *Uova*

4- *Pesce*

5- *Arachidi*

6- *Soia*

7- *Latte*

8- *Frutta a
guscio*

9- *Sedano*

10- *Senape*

11- *Semi di
sesamo*

12- *Solfiti*

13- *Lupini*

14- *Molluschi*

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO. *Prodotto surgelato all'origine. **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