



MENU' ESTIVO CELIACHIA 2024-2025



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta s/glut con sugo di ricotta 7, 9 Fesa di tacchino arrosto*** s/glut Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla gricia s/glut Mozzarella 7 Pomodori olio e sale Frutta di stagione	Pasta s/glut burro e parmigiano Arista al forno Cavolfiore* olio e sale Frutta di stagione	Pasta s/glut con speck e zucchine Robiola 7 Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Insalata di riso 4, 7 Frittata di zucchine* 3 Spinaci* all'agro Frutta di stagione	Pasta s/glut con zucchine e ceci Fettine di arista Purè 7 Frutta di stagione	Crema di ceci tiepida con riso 9 Grana 7 Insalata mista Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro Uova strapazzate Pisellini* in tegame Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta s/glut al pesto 7 Bocconcini di pollo al limone s/glut Patate* al forno Gelato s/glut 7	Pasta s/glut pomodoro Uova strapazzate con prosciutto 3 Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Pasta s/glut con speck Bocconcini di pollo Pisellini* in tegame Frutta di stagione 1, 7	Pasta s/glut olio e parmigiano 7 Saltimbocca alla romana Purè Frutta di stagione
Giovedì	Riso al pomodoro Grana 7 Fagiolini* pomodori e basilico Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù 9 Hamburger di tacchino s/glu Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta fredda s/glut con mozzar e pomodoro 7 Rotolo di frittata 3, 7 Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Pasta s/glut con sugo di ricotta 7, 9 Straccetti di vitella Verdure al forno s/glut Frutta di stagione
Venerdì	Pasta s/glut tonno, pomodoro e basilico 4 Polpette di merluzzo** s/glut 4 Zucchine al pomodoro Frutta di stagione	Riso alla cantonese 3, 7 Filetto di merluzzo* 4 Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro Merluzzo* in guazzetto 4, 9 Purè Gelato s/glut 7	Riso tonno e zucchine 4 Filetti di merluzzo* 4 Spinaci* all'agro Frutta di stagione

**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

**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**