



PP Pellegrini



Menù

Autunno – Inverno
“Oggioni Villa” celiachia

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	<u>Tortelloni</u> di magro al pomodoro Formaggio Asiago Coste saporite Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con crema di zucca e curcuma <u>Hamburger di tacchino</u> Crauti Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdure con riso <u>Polpette di vitellone al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	Risotto alla parmigiana <u>Torta rustica di ceci e speck</u> Verza saltata Frutta - <u>Pane</u>
Martedì	<u>Pasta</u> al pesto di broccoli <u>Arista alle mele</u> Finocchi in insalata Frutta - <u>Pane</u>	<u>Gnocchi</u> di patate al pomodoro Mozzarella Insalata di carote Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con pere e taleggio Fettuccine di totani* in umido Insalata mista con olive Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con verdure stufate in bianco Formaggio grana Spinaci <u>Barretta di cioccolato - Pane</u>
Mercoledì	Risotto allo zafferano Pesce spada* capperi e olive Cavolfiori olio e grana Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> in brodo vegetale <u>Arrosto di vitello al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con ricotta e pomodoro Frittata con erbe Broccoli saltati <u>Budino - Pane</u>	Insalata con radicchio e sedano <u>Brasato</u> Polenta Frutta - <u>Pane</u>
Giovedì	<u>Pasta</u> alle erbe aromatiche Prosciutto crudo Lattuga iceberg Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con piselli* Cuore di merluzzo* al limone Spinaci Polpa di frutta - <u>Pane</u>	<u>Pizza margherita</u> Prosciutto cotto ½ porzione Lattuga iceberg Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> olio Fuselli di pollo al rosmarino Broccoli all'agro Frutta - <u>Pane</u>
Venerdì	<u>Pasta</u> al pomodoro Sformato di uova con verdure Finocchi stufati Yogurt - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> al ragù Formaggio Emmental ½ proz. Insalata di stagione Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con lenticchie Formaggio primo sale Macedonia di verdura Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdura con riso Tonno Patate lesse Frutta - <u>Pane</u>

- Pasta** **Riso** **Polpa di pomodoro**
***= prodotto surgelato/congelato all'origine**
Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale), una volta alla settimana pane integrale
Piatti preparati senza l'utilizzo di fonti di glutine; i prodotti in grassetto e sottolineati sono prodotti privi di fonti di glutine sostituiscono i prodotti del menù standard
- Frutta** **fresca di stagione a rotazione: pere, mele, arance, clementine, banane**
Yogurt



Pellegrini



Menù

Autunno - Inverno
"Arcobaleno & Tagliabue celiachia"

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	<u>Tortelloni</u> di magro al pomodoro Formaggio Asiago Coste saporite Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con crema di zucca e curcuma <u>Hamburger di tachino</u> Crauti Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdure con riso <u>Polpettine di vitellone al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	Risotto alla parmigiana <u>Torta rustica di ceci e speck</u> Verza saltata Frutta - <u>Pane</u>
Martedì	<u>Pasta</u> al pesto di broccoli <u>Arista alle mele</u> Finocchi in insalata Frutta - <u>Pane</u>	<u>Gnocchi</u> di patate al pomodoro Mozzarella Insalata di carote Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con pere e taleggio Fettuccine di totani* in umido Insalata mista con olive Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con verdure stufate in bianco Formaggio grana Spinaci <u>Barretta di cioccolato - Pane</u>
Mercoledì	Risotto allo zafferano Pesce spada* capperi e olive Cavolfiori olio e grana Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pastina</u> in brodo vegetale <u>Arrosti di vitello al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con ricotta e pomodoro Frittata con erbatte Broccoli saltati <u>Budino - Pane</u>	Insalata con radicchio e sedano <u>Brasato</u> Polenta Frutta - <u>Pane</u>
Giovedì	<u>Pizza margherita</u> Prosciutto cotto ½ porzione Lattuga iceberg Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con piselli* Cuore di merluzzo* al limone Spinaci Polpa di frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> alle erbe aromatiche Mortadella Cavolfiori al forno Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> olio Fuselli di pollo al rosmarino Broccoli all'agro Frutta - <u>Pane</u>
Venerdì	<u>Pasta</u> al pomodoro Sfornato di uova con verdure Finocchi stufati Yogurt - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> al ragù Formaggio Emmental ½ proz. Insalata di stagione Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con lenticchie Formaggio primo sale Macedonia di verdura Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdura con riso Tonno Patate lesse Frutta - <u>Pane</u>

- Pasta
- Riso
- Polpa di pomodoro
- *= prodotto surgelato/congelato all'origine
- Pane

- Frutta
- Yogurt

➤ Frutta fresca di stagione a rotazione: pere, mele, arance, clementine, banane

➤ Piatti preparati senza l'utilizzo di fonti di glutine; i prodotti in grassetto e sottolineati sono prodotti privi di fonti di glutine sostituiscono i prodotti del menù standard



Pellegrini



Menù

Autunno – Inverno “FERMI celiachia”

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	<u>Tortelloni</u> di magro al pomodoro Formaggio Asiago Coste saporite Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con crema di zucca e curcuma <u>Hamburger di tacchino</u> Crauti Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdure con riso <u>Polpettine di vitellone al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	Risotto alla parmigiana <u>Torta rustica di ceci e speck</u> Verza saltata Frutta - <u>Pane</u>
Martedì	<u>Pasta</u> al pesto di broccoli <u>Arista alle mele</u> Finocchi in insalata Frutta - <u>Pane</u>	<u>Gnocchi</u> di patate al pomodoro Mozzarella Insalata di carote Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con pere e taleggio Fettuccine di totani* in umido Insalata mista con olive Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con verdure stufate in bianco Formaggio grana Spinaci <u>Barretta di cioccolato - Pane</u>
Mercoledì	Risotto allo zafferano Pesce spada* capperi e olive Cavolfiori olio e grana Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pastina</u> in brodo vegetale <u>Arrosti di vitello al forno</u> Patate al forno Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con ricotta e pomodoro Frittata con erbette Broccoli saltati <u>Budino - Pane</u>	Insalata con radicchio e sedano <u>Brasato</u> Polenta Frutta - <u>Pane</u>
Giovedì	<u>Pizza margherita</u> Prosciutto cotto ½ porzione Lattuga iceberg Frutta - <u>Pane</u>	Risotto con piselli* Cuore di merluzzo* al limone Spinaci Polpa di frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> alle erbe aromatiche Prosciutto crudo e mortadella Cavolfiori al forno Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> olio Fuselli di pollo al rosmarino Broccoli all'aglio Frutta - <u>Pane</u>
Venerdì	<u>Pasta</u> al pomodoro Sformato di uova con verdure Finocchi stufati Yogurt - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> al ragù Formaggio Emmental ½ proz. Insalata di stagione Frutta - <u>Pane</u>	<u>Pasta</u> con lenticchie Formaggio primo sale Macedonia di verdura Frutta - <u>Pane</u>	Crema di verdura con riso Tonno Patate lesse Frutta - <u>Pane</u>

➤ Pasta



➤ Riso Polpa di pomodoro



➤ *= prodotto surgelato/congelato all'origine

➤ Pane



➤ Frutta fresca di stagione a rotazione: pere, mele, arance, clementine, banane



➤ Yogurt

➤ Piatti preparati senza l'utilizzo di fonti di glutine; i prodotti in grassetto e sottolineati sono prodotti privi di fonti di glutine sostituiscono i prodotti del menù standard