



Dussmann Service



Menù estivo dal 08/04/2019
4 settimane
Vizzolo Predabissi e Colturano
a.s. 2018/2019 CELIACHIA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico no glutine Mozzarella Pomodori in insalata Pane no glutine Frutta fresca	Vellutata di verdure con piselli e crostini no glutine Pollo al forno Insalata mista Pane no glutine Yogurt	Riso olio e Parmigiano Frittata con zucchine e ricotta Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla norma no glutine Scaloppine di lonza al limone no glutine Carote e piselli stufati Pane no glutine Dolce no glutine	Pasta al pesto no glutine Merluzzo gratinato con sesamo no glutine Insalata verde Pane no glutine Frutta fresca
2	Pasta alla sorrentina no glutine Frittata con patate Insalata mista Pane no glutine Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e pesto no glutine Asiago Fagiolini all'olio Pane no glutine Frutta fresca	Pasta olio e Parmigiano no glutine Straccetti di manzo con verdure no glutine Pane no glutine Yogurt	Minestra di piselli con riso Coscia di pollo arrosto Pomodori in insalata Pane no glutine Dolce no glutine	Risotto allo zafferano Nasello pomodori e olive no glutine Carote julienne Pane no glutine Frutta fresca
3	Pasta al ragù vegetale (con zucchine, carote e melanzane) no glutine Grana padano Pomodori Pane no glutine Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia no glutine Piselli all'olio Carote all'olio Pane no glutine Frutta fresca	Risotto al pomodoro Arrosto di lonza no glutine Zucchine e melanzane al prezzemolo Pane no glutine Yogurt	Pasta con zucchine e basilico no glutine Cotoletta di tacchino no glutine Insalata mista Pane no glutine Dolce no glutine	Passato di piselli e verdura con riso no glutine Filetti di platessa impanati no glutine Patate al forno Pane no glutine Frutta fresca
4	Verdure crude miste (carote e pomodori) con piselli Pizza margherita no glutine Pane (1/2 porzione) no glutine Frutta fresca	Lasagne al ragù di carne no glutine ½ porzione mozzarella Carote julienne Pane no glutine Yogurt	Risotto zucchine e curcuma Piselli al pomodoro Insalata mista Pane no glutine Dolce no glutine	Pasta al pomodoro e peperoni no glutine Arrosto di tacchino all'olio e limone Zucchine gratinate Pane no glutine Frutta fresca	Pasta al pesto no glutine Filetto di platessa dorato al forno no glutine Pomodori in insalata Pane no glutine Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo. GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana e viene somministrata a metà mattina.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.