

# Dussmann



## MENÙ PRIMAVERA ESTATE - CELIACHIA NO LATTE

	I (DAL 3 AL 5 APRILE)	II (DAL 8 AL 12 APRILE)	III (DAL 15 AL 19 APRILE)	IV (DAL 22 AL 26 APRILE)
LUNEDÌ	<b>FESTIVO</b>	Pasta s/g al ragù vegetale Filetti di pesce gratinati s/g Taccole all'olio s/g Pane s/g Frutta	Pasta s/g e lenticchie <b>Polpette di pesce s/g</b> Carote prezzemolate Pane s/g Frutta	Pasta s/g con sugo di melanzane <b>Sformato di patate e p.cotto s/g</b> Fagiolini lessi in insalata s/g Pane s/g Frutta
MARTEDÌ	<b>FESTIVO</b>	<b>Pasta s/g all'olio</b> Polpette di bovino s/g Piselli al tegame s/g Pane s/g Frutta	Insalata di riso con <b>pesto fresco di basilico</b> olive e pomodorini s/g e <b>S/LATTE</b> Frittata di zucchine s/g <b>S/LATTE</b> Finocchi julienne Pane s/g Frutta	Pastina s/g in brodo Petto di pollo panato al forno s/g Pomodori in insalata Pane s/g Frutta
MERCOLEDÌ	Pizza rossa s/g <b>Arrostino s/g</b> Carote julienne Pane s/g comune Frutta	Pasta s/g al pesto di basilico fresco <b>S/LATTE</b> Omelette all'erba cipollina s/g <b>S/LATTE</b> Cetrioli e pomodori in insalata Pane s/g Frutta	Crema di piselli con pasta s/g Arista agli aromi s/g Patate prezzemolate Pane s/g Frutta	Gnocchi s/g al pomodoro e basilico <b>Polpette di pesce s/g</b> Carote all'olio Pane s/g Frutta
GIOVEDÌ	Crema di zucchine con pasta s/g P. cotto s/g Finocchi julienne Pane s/g Frutta	Passato di verdure con pasta s/g <b>Polpette di pesce s/g</b> Bietole al limone Pane s/g Frutta	Pasta s/g al pomodoro e basilico <b>Affettato s/g</b> Cavolfiore al forno s/g Pane s/g Frutta	<b>FESTIVO</b>
VENERDÌ	Pasta s/g al pomodoro e basilico <b>Frittata semplice s/g S/LATTE</b> Spinaci saltati Pane s/g Frutta	Pasta s/g alle zucchine Bocconcini di pollo panati s/g Insalata colorata Pane s/g Frutta	Pasta s/g allo zafferano <b>S/LATTE</b> Polpette di branzino panate s/g Carote julienne Pane s/g Frutta	Pasta s/g al salmone <b>Uova strapazzate s/g</b> Insalata verde Pane s/g Frutta

Gli alimenti pericolosi, quelli con particolari caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni, vengono tagliati e somministrati con le giuste accortezze per evitare il rischio di soffocamento.  
(Rif. Zero4uattro - bambini a tavola in sicurezza nessuno escluso)

Verranno effettuate opportune sostituzioni su richiesta in base alla tollerabilità delle consistenze.

Pasta s/g di semola in tutti i formati.