

Dussmann



MENÙ PRIMAVERA ESTATE - CELIACHIA

	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	FESTIVO	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 Ricotta Carote prezzemolate Pane s/g Frutta	Pasta s/g con sugo di melanzane Sformato di patate e formaggio s/g Fagiolini lessi in insalata s/g Pane s/g Frutta
MARTEDÌ	FESTIVO	Pasta s/g burro e parmigiano Polpette di bovino s/g Piselli al tegame s/g Pane s/g Frutta	Insalata di riso con pesto olive e pomodorini s/g Frittata di zucchine s/g 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 Mozzarella Carote julienne Pane s/g comune Frutta	Pasta s/g al pesto di basilico Omelette all'erba cipollina s/g 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 Grana Padano 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 Caciotta Bietole al limone Pane s/g Frutta	Pasta s/g al pomodoro e basilico Pecorino toscano Cavolfiore al forno s/g Pane s/g Frutta	FESTIVO
VENERDÌ	Pasta s/g al pomodoro e basilico Frittata con provola s/g 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 Polpette di branzino panate s/g Carote julienne Pane s/g Frutta	Pasta s/g al salmone Formaggio spalmabile s/g 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.