

# MENÙ Senza Glutine AUTUNNO - INVERNO UNISI DSU- BAR

## PRANZO

### I° SETTIMANA



	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	
<b>LUNEDI'</b>	Pasta SG ai funghi	Frittata di patate	Bietola* al vapore	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Fagiolini*in tegame	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MARTEDI'</b>	Pasta SG all'arrabbiata	Sgombro* al limone	Patate arrosto	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Cavolfiore lessso	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta SG alla zucca	Roast beef	Spinaci* saltati	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Ccei SG al rosmarino	Yogurt SG intero vari gusti
<b>GIOVEDI'</b>	Risotto al radicchio rosso	Bocconcini di pollo al latte SG	Piselli* alla salvia	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Verdure miste al forno	Yogurt SG intero vari gusti
<b>VENERDI'</b>	Risotto agli spinaci*	Frittata al forno	Broccoli saltati	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Carote all'olio	Yogurt SG intero vari gusti

\* i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati o surgelati all'origine