

# MENÙ Senza Glutine AUTUNNO - INVERNO UNISI DSU- BAR

## PRANZO

### II° SETTIMANA



	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	
<b>LUNEDI'</b>	Passato di ceci SG con pasta SG	Uova al pomodoro	Bietola* saltata	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Fagioli SG alla salvia	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MARTEDI'</b>	Pasta SG aglio, olio e peperoncino	Bocconcini di petto di pollo al forno	Piselli* saltati	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Cavolfiore/verza all'olio	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto allo zafferano SG	Fesa di tacchino al forno	Carote* lesse	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Ceci SG all'olio	Yogurt SG intero vari gusti
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta SG al pomodoro e basilico	Platessa* al limone	Insalata di finocchi	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Patate al forno	Yogurt SG intero vari gusti
<b>VENERDI'</b>	Risotto alla zucca gialla	Scaloppine di maiale alla salvia SG	Broccoli all'olio	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Spinaci* saporiti	Yogurt SG intero vari gusti

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