

# MENÙ Senza Glutine AUTUNNO - INVERNO UNISI DSU- BAR

## PRANZO



### IV° SETTIMANA

	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	
<b>LUNEDI'</b>	Pasta SG all'arrabbiata	Scaloppina di tacchino SG alle erbe aromatiche	Finocchi trifolati	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Cavolfiore al vapore	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MARTEDI'</b>	Risotto ai porri	Frittata trippata SG	Verdure miste al forno	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Carote al tegame	Yogurt SG intero vari gusti
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta SG alle olive	Scaloppine di suino SG al pepe verde	Fagiolini* all'olio	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Patate lesse	Yogurt SG intero vari gusti
<b>GIOVEDI'</b>	Risotto alla zucca gialla	Tacchino ai ferri	Verza saltata	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Patate arrosto	Yogurt SG intero vari gusti
<b>VENERDI'</b>	Pasta SG al sugo di tonno	Filetto di sgombro* al limone	Bietole* saltate	Frutta di stagione
	Riso/pasta SG all'olio o al pomodoro	Formaggio SG o tonno sott'olio	Broccoli saporiti	Yogurt SG intero vari gusti

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