

Per la **Caffetteria Università per Stranieri** è possibile effettuare la prenotazione del pasto, per tutta la settimana o per singola giornata entro le ore 18 del giorno precedente, inviando una mail a francesca.labriolapitch@vivendaspa.it



MENU' AUTUNNALE INVERNALE UNISTRASI SENZA GLUTINE

1° SETTIMANA	PASTO COMPLETO A	ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO	ALTERNATIVE AL SECONDO PIATTO	ALTERNATIVA AL CONTORNO
LUNEDI'	RISOTTO BIO ALLA VERZA, FILETTO DI PLATESSA* IN GUAZZETTO, PISELLI* ALLA SALVIA	RISO BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO IN MONOPORZIONE/TONNO SOTT'OLIO IN MONOPORZIONE	INSALATA
MARTEDI'	PASTA SG AL POMODORO, BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI, CAVOLINI DI BRUXELLES*	PASTA SG ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO IN MONOPORZIONE/TONNO SOTT'OLIO IN MONOPORZIONE	INSALATA
MERCOLEDI	PASTA SG RICOTTA E PISELLI*, FETA DOP AL FORNO CON POMODORI, FAGIOLINI* ALL'OLIO	PASTA SG ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO IN MONOPORZIONE/TONNO SOTT'OLIO IN MONOPORZIONE	INSALATA
GIOVEDI'	RISOTTO BIO AGLI SPINACI*, FUSI DI POLLO BIO ARROSTO, CAVOLFIORRE* SALTATO	RISO BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO IN MONOPORZIONE/TONNO SOTT'OLIO IN MONOPORZIONE	INSALATA
VENERDI'	PASTA SG ALLA ZUCCA*, BRACIOLE DI SUINO ALLA SALVIA, BIETOLA* SAPORITA	PASTA SG ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO IN MONOPORZIONE/TONNO SOTT'OLIO IN MONOPORZIONE	INSALATA

* i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.