RISTORAZIONE OTTAVIAN

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it

CSQA

MENU DIETETICO INVERNALE 2026-2027

MENU DIETA SENZA GLUTINE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A	°Rigatoni di mais alle olive e pomodoro °Casatella trev.DOP con radicchio	°Crema di zucca con riso °Arrosto di vitello con piselli gustosi	°Riso parboiled al sugo vegetale °Tortino di uova e broccoli con fagiolini all'olio	°Rigatoni di mais ai broccoli calabresi °Straccetti di tacchino al rosmarino con finocchi al vapore	°Eliche di mais al pomodoro °Seppioline rosse vellutate con spinaci all'olio
2A	°Crema di patate con riso °Fettina di vitello ai ferri con spinaci all'olio	°Pizza margherita s/glutine °Formaggio Piave DOP con cappucci	°Gnocchi senza glutine al pomodoro °Sfornato di ceci e porri con finocchi all'olio	°Penne di mais al pomodoro °Frittata al naturale con cavolfiori all'olio	°Eliche di mais all'olio °Filetto di limanda alla piastra con patate al vapore
3A	°Risotto ai porri °Arrosto di tacchino alle erbe arom. con spinaci all'olio	°Eliche di mais al sugo rosa (latte di riso) °Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore	°Rigatoni di mais al ragù rosso (vitellone) °Formaggio Montasio DOP con Cappucci	°Crema di fagioli con riso °Bocconcini di pollo alla salvia con carote all'olio	°Penne di mais al sugo vegetale °Uova al naturale (senza latte) con fagiolini al vapore
4A	°Pizza margherita s/glutine °Piselli gustosi con carote all'olio	°Risotto naturale alla zucca °Brasato di vitellone con finocchi al vapore	°Eliche di mais all'olio °Petto di pollo ai ferri con spinaci all'olio	°Rigatoni di mais al sugo rosa (latte di riso) °Formaggio Piave DOP con carote julienne	°Crema di carote con riso °Filetto di limanda alla piastra con patate all'olio
1B					
2B					
3B					
4B					

NOTE SUL MENU: il presente menù dietetico potrebbe subire delle variazioni occasionali legati ad esigenze particolari della cucina dietetica o ai prodotti specifici utilizzati
Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure

Per la prenotazione del pasto bianco, SOLO nel caso di indisposizione temporanea (occasionalmente), contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.10 del giorno stesso

Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04

RISTORAZIONE OTTAVIAN

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it

CSQA

MENU DIETETICO INVERNALE 2026-2027

MENU DIETA SENZA LATTE

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A	Pasta alle olive e pomodoro Fettina bianca ai ferri con broccoli calab. all'olio	Crema di zucca con riso Arrosto di vitello con piselli gustosi	Riso parboiled al sugo vegetale Tortino di uova e broccoli con fagiolini all'olio	Pasta ai broccoli calabresi Straccetti di tacchino al rosmarino con finocchi al vapore	Pasta al pomodoro Seppioline rosse vellutate con spinaci all'olio
2A	Crema di patate con riso Fettina di vitello ai ferri con spinaci all'olio	Pizza rossa Prosciutto cotto Alta Qualità con cappucci	Gnocchi senza glutine al pomodoro Sfornato di ceci e porri con finocchi all'olio	Pasta al pomodoro Frittata al naturale con cavolfiori all'olio	Pasta all'olio Filetto di limanda alla piastra con patate al vapore
3A	Risotto ai porri Arrosto di tacchino alle erbe arom. con spinaci all'olio	Pasta al sugo rosa (latte di riso) Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore	Pasta al ragù rosso (vitellone) Quadrotto di piselli con broccoli calab. all'olio	Crema di fagioli con riso Bocconcini di pollo alla salvia con carote all'olio	Pasta al sugo vegetale Uova al naturale (senza latte) con fagiolini al vapore
4A	Pizza rossa Prosciutto cotto Alta Qualità con radicchio	Risotto naturale alla zucca Brasato di vitellone con finocchi al vapore	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri con spinaci all'olio	Pasta al sugo rosa (latte di riso) Frittata al naturale con broccoli all'olio	Crema di carote con riso Filetto di limanda alla piastra con patate all'olio
1B					
2B					
3B					
4B					

NOTE SUL MENU: il presente menù dietetico potrebbe subire delle variazioni occasionali legati ad esigenze particolari della cucina dietetica o ai prodotti specifici utilizzati
Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure

Per la prenotazione del pasto bianco, SOLO nel caso di indisposizione temporanea (occasionalmente), contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.10 del giorno stesso

Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04

RISTORAZIONE OTTAVIAN

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it

CSQA UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214 · UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917 · UNI 10854 – CERT. n° 2402 · UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701 · UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023 · UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038 · DTS 007 – CERT. n° 24397 · BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331 · UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

Leoncino OTTAVIO

MENU DIETETICO INVERNALE 2026-2027

MENU DIETA SENZA FRUTTA SECCA/GUSCIO

MENU	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1A	Pasta alle olive e pomodoro Casatella trev.DOP con radicchio	Crema di zucca con riso Arrosto di vitello con piselli gustosi	Riso parboiled al sugo vegetale Tortino di uova e broccoli con fagiolini all'olio	Pasta ai broccoli calabresi Straccetti di tacchino al rosmarino con finocchi al vapore	Pasta al pomodoro Seppioline rosse vellutate con spinaci all'olio
2A	Crema di patate con riso Fettina di vitello ai ferri con spinaci all'olio	Pizza margherita Formaggio Piave DOP con cappucci	Gnocchi senza glutine al pomodoro Sfornato di ceci e porri con finocchi all'olio	Pasta al pomodoro Frittata al naturale con cavolfiori all'olio	Pasta all'olio Filetto di limanda alla piastra con patate al vapore
3A	Risotto ai porri Arrosto di tacchino alle erbe arom. con spinaci all'olio	Pasta al sugo rosa (latte di riso) Merluzzo carb.in umido con finocchi al vapore	Pasta al ragù rosso (vitellone) Formaggio Montasio DOP con Cappucci	Crema di fagioli con riso Bocconcini di pollo alla salvia con carote all'olio	Pasta al sugo vegetale Uova al naturale (senza latte) con fagiolini al vapore
4A	Pizza margherita Piselli gustosi con carote all'olio	Risotto naturale alla zucca Brasato di vitellone con finocchi al vapore	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri con spinaci all'olio	Pasta al sugo rosa (latte di riso) Formaggio Piave DOP con carote julienne	Crema di carote con riso Filetto di limanda alla piastra con patate all'olio
1B					
2B					
3B					
4B					

NOTE SUL MENU: il presente menù dietetico potrebbe subire delle variazioni occasionali legati ad esigenze particolari della cucina dietetica o ai prodotti specifici utilizzati
Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure

Per la prenotazione del pasto bianco, SOLO nel caso di indisposizione temporanea (occasionalmente), contattare il nostro ufficio dietetico (0438/912240, dietista@ristorazioneottavian.it) entro le 8.10 del giorno stesso

Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04