

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola primaria - bambini - Crocetta del Montello

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	323	Lun	Passato di verdure con crostini	163	Lun	Pasticcio (piatto unico)	530	Lun	Pizza margherita integrale (piatto unico)	249
	Formaggio Piave DOP	213		Scaloppina di maiale al limone	138		Spinaci all'olio	49		Ceci in insalata	100
	Finocchi al vapore	28		Purè di patate	149		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Radicchio	3		Finocchi julienne	3		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85						
Mar	Fusilli int.(b) ai formaggi	366	Mar	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro	279	Mar	Risotto al radicchio IGP	305	Mar	Minestra di risi e piselli	149
	Brasato di vitellone alle verdure	122		Soufflé di ceci e zucca	123		Frittata al naturale	119		Svizzera di vitellone alla piastra	165
	Bieta all'olio	40		Carote all'olio	44		Finocchi al vapore	28		Patate al vapore	124
	Carote julienne	15		Radicchio	3		Carote julienne	15		Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mer	Crema di legumi con crostini	149	Mer	Pennette int.(b) al ragù (vitellone)	331	Mer	Mezze penne int.(b) ai carciofi e pomodoro	321	Mer	Pennette int.(b) alle olive e pomodoro	320
	Merluzzo in umido	111		Perle di mozzarella	127		Filetto di limanda gratinato	148		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Patate al vapore	124		Spinaci all'olio	49		Tris di contorni crudi	13		Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6		Cappucci	6		Polpa di frutta	60		Cappucci	6
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85					Pane (semplice) alle gocce di cioccolato	261
Gio	Quiche formaggio e verdure	308	Gio	Pizza margherita (piatto unico)	251	Gio	Pasta e fagioli	112	Gio	Fusilli int.(b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	280
	Polpettine di pollo in umido	121		Fagioli in insalata	70		Coscetta di pollo al forno	217		Purè di patate e lenticchie	182
	Verdura cruda mista	14		Carote julienne	15		Carotine baby all'olio	44		Broccoli calabresi all'olio	46
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Finocchi julienne	3		Radicchio	3
										Frutta fresca	85
Ven	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Ven	Mezze penne (b) all'olio e Grana Padano DOP	471	Ven	Gnocchi di zucca burro e salvia	291	Ven	Riso parboiled alla zucca	275
	Uova strapazzate	119		Filetto di halibut gratinato	123		Formaggio Montasio DOP	217		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175
	Fagiolini all'olio	33		Piselli gustosi	58		Fagiolini all'olio	33			
	Radicchio	3		Finocchi julienne	3		Radicchio	3		Tris di contorni crudi	13
	Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

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
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Per informazioni riguardo ingredienti e allergeni presenti nelle nostre ricette si rimanda al manuale illustrativo sul sito www.ristorazioneottavian.it
o ci si rivolga al nostro personale. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari, comprovate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione


































































MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 2/2

Scuola primaria - bambini - Crocetta del Montello

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Fusilli int.(b) alla pizzaiola	277 	Lun	Crema di carote con crostini	181 	Lun	Fusilli tricolore all'olio	360 	Lun	Crema di patate con crostini	198 
	Formaggio Asiago DOP	197 		Arrostato di vitello	82 		Svizzera di vitellone alla piastra	165 		Spezzatino di maiale	185 
	Verdura cruda mista	14 		Fagiolini all'olio	33 		Bieta all'olio	40 		Finocchi al vapore	28 
	Frutta fresca	85 		Finocchi julienne	3 		Cappucci	6 		Carote julienne	15 
Mar	Gnocchi al basilico e pomodoro	243 	Mar	Pennette int.(b) ai carciofi e pomodoro	321 	Mar	Pizza margherita (piatto unico)	251 	Mar	Pennette int.(b) al pomodoro	276 
	Hamb. di pollo alla piastra	149 		Dadolata di legumi e verdure	161 		Carotine baby all'olio	44 		Formaggio Stracchino (km.0)	150 
	Cavolfiori all'olio	39 		Purè di patate	149 		Finocchi julienne	3 		Piselli gustosi	58 
	Radicchio	3 		Radicchio	3 		Frutta fresca	85 		Cappucci	6 
Mer	Frutta fresca	85 	Mer	Polpa di frutta	60 	Mer	Frutta fresca	85 	Mer	Frutta fresca	85 
	Risotto alla parmigiana	337 		Riso parboiled alla zucca	275 		Pasta e fagioli	112 		Orzotto alle verdure	172 
	Tonno all'olio di oliva	115 		Polpettine di pollo in umido	121 		Formaggio Latteria	200 		Spiedino di carne bianca	146 
	Fagiolini all'olio	33 		Finocchi al vapore	28 		Patate al vapore	124 		Fagiolini all'olio	33 
Gio	Cappucci	6 	Gio	Carote julienne	15 	Gio	Radicchio	3 	Gio	Radicchio	3 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144 		Pasticcio (piatto unico)	530 		Risotto allo zafferano	354 		Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Petto di tacchino al forno	84 		Spinaci all'olio	49 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Soufflè di ceci e zucca	123 
Ven	Patate al vapore	124 	Ven	Cappucci	6 	Ven	Fagiolini all'olio	33 	Ven	Tris di contorni crudi	13 
	Finocchi julienne	3 		Frutta fresca	85 		Carote julienne	15 		Pane dolce (semplice) alla zucca	218 
	Frutta fresca	85 		Riso parboiled al pomodoro	248 		Mezze penne int.(b) al ragù bianco (vitellone)	341 		Fusilli int.(b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	280 
	Mezze penne int.(b) al sugo vegetale	291 		Filetto di limanda gratinato	148 		Frittata al naturale	119 		Seppie in umido	174 
Ven	Muffin alle erbe, ricotta e noci	257 	Ven	Carote all'olio	44 	Ven	Tris di contorni crudi	13 	Ven	Carote all'olio	44 
	Spinaci all'olio	49 		Radicchio	3 		Frutta fresca	85 		Finocchi julienne	3 
	Radicchio	3 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
	Frutta fresca	85 									

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
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Per informazioni riguardo ingredienti e allergeni presenti nelle nostre ricette si rimanda al manuale illustrativo sul sito www.ristorazioneottavian.it
o ci si rivolga al nostro personale. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari, comprovate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione