

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola primaria - bambini - Crocetta del Montello

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Fusilli int.(b) alle olive e pomodoro	320	Lun	Passato di verdure con crostini	163	Lun	Pasticcio (piatto unico)	530	Lun	Crema di piselli con crostini	184
	Formaggio Asiago DOP	197		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Bieta all'olio	40		Straccetti di tacchino al rosmarino	169
	Piselli gustosi	58		Patate al vapore	124		Cappucci	6		Patate al forno	172
	Cappucci	6		Pomodori	12		Frutta fresca	85		Pomodori	12
	Frutta fresca	85		Yogurt	82					Frutta fresca	85
Mar	Mezze penne (b) al pesto delicato (rucola)	448	Mar	Pizza margherita (piatto unico)	251	Mar	Fusilli int.(b) al sugo biondo (con carote)	321	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Arrosto di vitello	82		Piselli gustosi	58		Insalata di tonno e pomodoro	107		Fantasia di legumi (alt.2)	62
	Zucchine al vapore	38		Cappucci	6		Patate al vapore	124		Tris di contorni crudi	13
	Pomodori	12		Frutta fresca	85		Insalata	4		Pane (semplice) alle gocce di cioccolato	261
	Frutta fresca	85					Frutta fresca	85			
Mer	Gnocchetti verdi burro e salvia	289	Mer	Stortini (b) alla genovese	381	Mer	Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP	363	Mer	Pizza margherita integrale (piatto unico)	249
	Frittata al naturale	119		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Arista di maiale alle verdure	137		Fagiolini all'olio	33
	Tris di contorni crudi	13		Carote all'olio	44		Zucchine al vapore	38		Cappucci	6
	Budino	109		Insalata	4		Pomodori	12		Frutta fresca	85
				Frutta fresca	85		Polpa di frutta	60			
Gio	Insalata di riso sfiziosa	266	Gio	Riso parboiled alle zucchine e basilico	281	Gio	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Gio	Pennette int.(b) al ragù (vitellone)	331
	Filetto di limanda gratinato	148		Perle di mozzarella	127		Insalata di tacchino e verdure	105		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Fagiolini all'olio	33		Verdura cruda mista	14		Verdura cruda mista	14		Zucchine al vapore	38
	Insalata	4		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Carote julienne	15
	Frutta fresca	85								Frutta fresca	85
Ven	Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP	363	Ven	Fusilli (b) al pomodoro	279	Ven	Risotto primavera	310	Ven	Insalata di orzo (b) creativa (con verdure)	190
	Fettina bianca ai ferri	93		Armonia di ceci e verdure	155		Uova strapazzate	119		Merluzzo in umido	111
	Spinaci all'olio	49		Spinaci all'olio	49		Fagiolini all'olio	33		Spinaci all'olio	49
	Carote julienne	15		Carote julienne	15		Cappucci	6		Insalata	4
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

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

 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 Primavera		KCal	Menu 2B Primavera		KCal	Menu 3B Primavera		KCal	Menu 4B Primavera		KCal
Lun	Riso parboiled al sugo vegetale	263	Lun	Passato di verdure con crostini	163	Lun	Risotto alla parmigiana	337	Lun	Fusilli (b) al ragù bianco (vitellone)	344
	Tortino di uova	150		Fettina bianca ai ferri	93		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Fagiolini all'olio	33		Patate al vapore	124		Carote all'olio	44		Tris di contorni crudi	13
	Insalata	4		Pomodori	12		Cappucci	6		Frutta fresca	85
	Frutta fresca	85		Yogurt	82		Frutta fresca	85			
Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	289	Mar	Riso parboiled al sugo primavera	293	Mar	Mezzi rigatoni (b) alla pizzaiola	280	Mar	Crema di zucchine con crostini	190
	Formaggio Asiago DOP	197		Scaloppina di maiale al limone	138		Filetto di limanda gratinato	148		Arrostato di tacchino alle erbe aromatiche	77
	Piselli gustosi	58		Carote all'olio	44		Fagiolini all'olio	33		Patate al forno	172
	Pomodori	12		Cappucci	6		Insalata	4		Insalata	4
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85
Mer	Mezze penne int.(b) al pesto delicato (rucola)	444	Mer	Stortini (b) alla genovese	381	Mer	Pasticcio (piatto unico)	530	Mer	Cous cous arcobaleno (verdure)	336
	Insalata di carni bianche	121		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Tris di contorni crudi	13		Merluzzo in umido	111
	Spinaci all'olio	49		Tris di contorni crudi	13		Frutta fresca	85		Fagiolini all'olio	33
	Carote julienne	15		Frutta fresca	85					Cappucci	6
	Frutta fresca	85								Frutta fresca	85
Gio	Quiche primavera	281	Gio	Pizza margherita (piatto unico)	251	Gio	Fusilli int.(b) al sugo biondo (con carote)	321	Gio	Pennette int.(b) al pomodoro	276
	Polpettine di pollo in umido	121		Fagioli in insalata	70		Straccetti di tacchino al rosmarino	169		Soufflè di ceci e zucchine	125
	Tris di contorni crudi	13		Carote julienne	15		Purè di patate	149		Verdura cruda mista	14
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Pomodori	12		Dolce alle mele	175
										Frutta fresca	85
Ven	Stortini (b) alle olive e pomodoro	323	Ven	Mezzi rigatoni (b) zucchine e pomodoro	324	Ven	Mezze penne int.(b) alle olive e pomodoro	320	Ven	Pizza margherita (piatto unico)	251
	Filetto di limanda gratinato	148		Perle di mozzarella	127		Uova strapazzate	119		Fagioli in insalata	70
	Patate al vapore	124		Spinaci all'olio	49		Zucchine al vapore	38		Pomodori	12
	Pomodori	12		Insalata	4		Cappucci	6		Frutta fresca	85
	Budino	109		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85			

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

 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, compilate 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