




















































MENU' STAGIONALE

A.S. 2018/2019

Pag. 1/2

## Scuole dell'Infanzia - Vittorio Veneto

Menu 1A Primavera	KCal	Menu 2A Primavera	KCal	Menu 3A Primavera	KCal	Menu 4A Primavera	KCal
Lun Orzotto alle verdure	117 	Lun Risotto ai piselli	300 	Lun Crema di patate, sedano e porri con crostini	200 	Lun Gnocchetti verdi burro e salvia	246 
Fettina bianca ai ferri	75	Perle di mozzarella BIO	127 	Svizzera di manzo alla piastra	124	Formaggio Asiago DOP	148 
Fagiolini all'olio	33 	Carote all'olio	44 	Fagiolini all'olio	33 	Piselli gustosi	58 
Cappucci	6 	Insalata	7 	Carote julienne	15 	Insalata	7 
Frutta	83 	Frutta	83 	Frutta	83 	Frutta	83 
Mar Fusilli all'amatriciana (con speck)	266 	Mar Mezze penne al ragù (vitellone e maiale)	274 	Mar Mezzi rigatoni zucchine e pomodoro	267 	Mar Crema di carote con crostini	182 
Formaggio Montasio DOP	162 	Uova strapazzate	86 	Filetto di platessa alla piastra	90	Arrosto di vitello	76
Carotine baby all'olio	44 	Fagiolini all'olio	33 	Piselli gustosi	58 	Purè	126 
Insalata	7 	Cappucci	6 	Insalata	7 	Cappucci	6 
Polpa di frutta BIO	60 	Banana	90 	Yogurt BIO	82 	Frutta	83 
Mer Crema di zucchine con crostini	190 	Mer Passato di verdure con crostini	164 	Mer Risotto alle melanzane	275 	Mer Risotto primavera	288 
Petto di tacchino alle verdure	84	Hamb. di pollo alla piastra	113	Crocchette di legumi	103 	Polpettine di pesce indorate	137
Purè	126 	Patate al vapore	100 	Carote all'olio	44 	Spinaci all'olio	49 
Pomodori	12 	Carote julienne	15 	Pomodori	12 	Insalata	7 
Frutta	83 	Frutta	83 	Frutta	83 	Gelato	114 
Gio Mezze penne alla pizzaiola	237 	Gio Stortini al pesto delicato (rucola)	387 	Gio Pasticcio al ragù	374	Gio Pizza margherita	297 
Armonia di ceci e verdure	155 	Scaloppina di maiale al limone	111 	Formaggio Ricotta BIO	66 	Prosciutto cotto di Alta Qualità	68 
Spinaci all'olio	49 	Zucchine al vapore	30 	Spinaci all'olio	49 	Fagiolini all'olio	33 
Carote julienne	15 	Pomodori	12 	Insalata	7 	Cappucci	6 
Banana	90 	Budino BIO	127 	Banana	90 	Banana	90 
Ven Fusilli tricolore all'olio	276 	Ven Mezzi rigatoni al sugo rosa (pomod.-ricotta)	239 	Ven Fusilli alla genovese	330 	Ven Stortini al ragù bianco	277 
Filetto di platessa alla piastra	90	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	Sovracoscia di pollo al forno	209	Frittata con zucchine	97 
Zucchine al vapore	30 	Spinaci all'olio	49 	Zucchine al vapore	30 	Carote all'olio	44 
Cappucci	6 	Insalata	7 	Cappucci	6 	Pomodori	12 
Frutta	83 	Frutta	83 	Frutta	83 	Frutta	83 

Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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](http://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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP

MENU' STAGIONALE

A.S. 2018/2019

Pag. 2/2

## Scuole dell'Infanzia - Vittorio Veneto

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Mezze penne alle olive e pomodoro	266 	Lun	Riso parboiled al pomodoro	202 	Lun	Fusilli alla genovese	330 	Lun	Stortini al sugo rosa (pomodoro e ricotta)	239 
	Straccetti di tacchino al rosmarino	141 		Uova strapazzate	86 		Svizzera di manzo alla piastra	124 		Frittata al naturale	86 
	Zucchine al vapore	30 		Fagiolini all'olio	33 		Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 
	Insalata	7 		Cappucci	6 		Pomodori	12 		Cappucci	6 
	Frutta	83 		Frutta	83 		Frutta	83 		Frutta	83 
Mar	Riso parboiled al sugo vegetale	212 	Mar	Crema di zucchine con crostini	190 	Mar	Cous cous arcobaleno (verdure)	250 	Mar	Risotto alle melanzane	275 
	Perle di mozzarella BIO	127 		Hamb. di pollo alla piastra	113 		Petto di pollo ai ferri	89 		Formaggio Asiago DOP	148 
	Fagiolini all'olio	33 		Purè	126 		Spinaci all'olio	49 		Zucchine al vapore	30 
	Carote julienne	15 		Pomodori	12 		Insalata	7 		Pomodori	12 
	Polpa di frutta BIO	60 		Banana	90 		Polpa di frutta BIO	60 		Banana	90 
Mer	Crema di piselli con crostini	185 	Mer	Pizza margherita integrale	292 	Mer	Pasticcio al ragù	374 	Mer	Crema di carote con crostini	182 
	Filone di maiale al forno	103 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	68 		Formaggio Ricotta BIO	66 		Bocconcini di pollo alla salvia	121 
	Patate al vapore	100 		Carote all'olio	44 		Fagiolini all'olio	33 		Patate al vapore	100 
	Cappucci	6 		Insalata	7 		Cappucci	6 		Insalata	7 
	Frutta	83 		Yogurt BIO	82 		Frutta	83 		Frutta	83 
Gio	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	273 	Gio	Fusilli al ragù (vitellone e maiale)	274 	Gio	Riso parboiled alle zucchine e basilico	224 	Gio	Pizza margherita	297 
	Soufflè di ceci e zucchine	99 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117 		Lonza di maiale fredda	109 
	Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 		Piselli gustosi	58 		Fagiolini all'olio	33 
	Insalata	7 		Cappucci	6 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 
	Banana	90 		Frutta	83 		Banana	90 		Gelato	114 
Ven	Fusilli tricolore all'olio	276 	Ven	Mezze penne alla pizzaiola	237 	Ven	Passato di verdure con crostini	164 	Ven	Gnocchi al basilico e pomodoro	191 
	Filetto di platessa alla piastra	90 		Rotolino di halibut gratinato	78 		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	80 		Hamburger di trota	131 
	Spinaci all'olio	49 		Zucchine al vapore	30 		Purè	126 		Piselli gustosi	58 
	Pomodori	12 		Carote julienne	15 		Insalata	7 		Carote julienne	15 
	Frutta	83 		Frutta	83 		Frutta	83 		Frutta	83 

Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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](http://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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP