

MENU' STAGIONALE

A.S. 2018/2019

Pag. 1/2

Scuole Primarie - Vittorio Veneto

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Crema di zucchine con crostini	190	Lun	Fusilli al pesto delicato (rucola)	448	Lun	Stortini al sugo rosa (pomodoro e ricotta)	283	Lun	Fusilli al ragù bianco	340
	Coscetta di pollo al forno	217		Uova strapazzate	119		Armonia di ceci e verdure	155		Perle di mozzarella BIO	127
	Purè	147		Patate al forno	172		Zucchine al vapore	30		Spinaci all'olio	49
	Insalata	7		Cappucci	6		Insalata	7		Pomodori	12
	Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83
Mar	Pizza margherita	297	Mar	Pasticcio	445	Mar	Risotto alle melanzane	295	Mar	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Lonza di maiale fredda	138		Formaggio Asiago DOP	197		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Spiedino di carne bianca	146
	Tris di contorni crudi	13		Carotine baby all'olio	44		Fagiolini all'olio	33		Zucchine al vapore	30
	Yogurt BIO	82		Insalata	7		Pomodori	12		Insalata	7
Mer	Risotto primavera	310	Mer	Frutta	83	Mer	Frutta	83	Mer	Frutta	83
	Filetto di platessa alla piastra	112		Gnocchetti verdi burro e salvia	289		Pizza margherita	297		Mezzi rigatoni alla genovese	381
	Fagiolini all'olio	33		Insalata di carni bianche	133		Parma DOP e prosc. cotto di Alta Qualità	135		Filetto di halibut gratinato	123
	Pomodori	12		Tris di contorni crudi	13		Carote all'olio	44		Piselli gustosi	58
	Frutta	83		Polpa di frutta BIO	60		Cappucci	6		Carote julienne	15
Gio	Mezze penne al pomodoro	279	Gio	Frutta	83	Gio	Frutta	83	Gio	Frutta	83
	Polpette di lenticchie	212		Stortini alle zucchine e pomodoro	324		Fusilli tricolore all'olio	360		Insalata di riso sfiziosa	266
	Zucchine al vapore	30		Arista di maiale alle verdure	142		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Arrosto di vitello	97
	Cappucci	6		Fagiolini all'olio	33		Tris di contorni crudi	13		Fagiolini all'olio	33
	Banana	104		Carote julienne	15		Gelato	114		Cappucci	6
Ven	Stortini al ragù (vitellone e maiale)	334	Ven	Frutta	83	Ven	Frutta	83	Ven	Frutta	83
	Perle di mozzarella BIO	127		Risotto alla parmigiana	396		Crema di carote con crostini	182		Stortini al pomodoro	279
	Piselli gustosi	58		Hamburger di trota	176		Petto di pollo ai ferri	111		Frittata con zucchine	121
	Carote julienne	15		Spinaci all'olio	49		Purè	147		Tris di contorni crudi	13
	Frutta	83		Pomodori	12		Insalata	7		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
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 Primarie - Vittorio Veneto

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Fusilli peperoni e speck	366	Lun	Mezzi rigatoni al pomodoro	279	Lun	Stortini alla genovese	381	Lun	Fusilli al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283
	Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Uova strapazzate	119		Insalata di tonno e pomodoro	107		Filetto di merluzzo dorato al forno	196
	Carotine baby all'olio	44		Patate al vapore	124		Spinaci all'olio	49		Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6		Insalata	7		Carote julienne	15		Insalata	7
	Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83
Mar	Pizza margherita	297	Mar	Pasticcio	445	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	289	Mar	Insalata di riso sfiziosa	266
	Lonza di maiale fredda	138		Formaggio Asiago DOP	197		Soufflé di ceci e zucchine	99		Scaloppina di maiale al limone	138
	Fagiolini all'olio	33		Zucchine al vapore	30		Tris di contorni crudi	13		Zucchine al vapore	30
	Insalata	7		Pomodori	12		Frutta	83		Carote julienne	15
	Yogurt BIO	82		Polpa di frutta BIO	60					Frutta	83
Mer	Crema di piselli con crostini	185	Mer	Insalata di orzo creativa (con verdure)	190	Mer	Pizza margherita integrale	292	Mer	Pasticcio	445
	Insalata di carni bianche	133		Fettina bianca ai ferri	93		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Purè	147		Fagiolini all'olio	33		Carote all'olio	44		Tris di contorni crudi	13
	Carote julienne	15		Cappucci	6		Insalata	7		Budino BIO	127
	Frutta	83		Frutta	83		Gelato	114			
Gio	Mezze penne alle olive e pomodoro	323	Gio	Fusilli al pesto delicato (rucola)	448	Gio	Mezzi rigatoni zucchine e pomodoro	324	Gio	Cous cous arcobaleno (verdure)	336
	Filetto di platessa alla piastra	112		Svizzera di manzo alla piastra	165		Perle di mozzarella BIO	127		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche	102
	Tris di contorni crudi	13		Spinaci all'olio	49		Fagiolini all'olio	33		Spinaci all'olio	49
	Frutta	83		Carote julienne	15		Cappucci	6		Pomodori	12
				Frutta	83		Frutta	83		Banana	104
Ven	Riso parboiled alle zucchine e basilico	281	Ven	Mezze penne al sugo vegetale	295	Ven	Passato di verdure con crostini	164	Ven	Mezzi rigatoni alla pizzaiola	280
	Hamb. di pollo alla piastra	149		Filetto di halibut gratinato	123		Coscetta di pollo al forno	217		Tortino di uova	150
	Spinaci all'olio	49		Tris di contorni crudi	13		Purè	147		Carote all'olio	44
	Pomodori	12		Frutta	83		Pomodori	12		Cappucci	6
	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
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