

MENU' STAGIONALE

A.S. 2018/2019

Pag. 1/2

Scuole Secondarie - Vittorio Veneto

Menu 1A Primaveraile	KCal	Menu 2A Primaveraile	KCal	Menu 3A Primaveraile	KCal	Menu 4A Primaveraile	KCal
Lun Crema di zucchine con crostini Coscetta di pollo al forno Purè Insalata Frutta	190 217 158 7 83	Lun Fusilli al pesto delicato (rucola) Uova strapazzate Patate al forno Cappucci Frutta	481 119 190 6 83	Lun Stortini al sugo rosa (pomodoro e ricotta) Armonia di ceci e verdure Zucchine al vapore Insalata Frutta	317 181 36 7 83	Lun Fusilli al ragù bianco Perle di mozzarella BIO Spinaci all'olio Pomodori Frutta	373 167 59 12 83
Mar Pizza margherita Lonza di maiale fredda Tris di contorni crudi Yogurt BIO	297 185 13 82	Mar Pasticcio Formaggio Asiago DOP Carotine baby all'olio Insalata Frutta	445 271 53 7 83	Mar Risotto alle melanzane Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Pomodori Frutta	328 176 39 12 83	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Spiedino di carne bianca Zucchine al vapore Insalata Frutta	383 219 36 7 83
Mer Risotto primavera Filetto di platessa alla piastra Fagiolini all'olio Pomodori Frutta	344 122 39 12 83	Mer Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche Tris di contorni crudi Polpa di frutta BIO	306 144 13 60	Mer Pizza margherita Parma DOP e prosc. cotto di Alta Qualità Carote all'olio Cappucci Frutta	297 162 53 6 83	Mer Mezzi rigatoni alla genovese Filetto di halibut gratinato Piselli gustosi Carote julienne Budino BIO	414 134 70 15 127
Gio Mezze penne al pomodoro Polpette di lenticchie Zucchine al vapore Cappucci Banana	312 212 36 6 104	Gio Stortini alle zucchine e pomodoro Arista di maiale alle verdure Fagiolini all'olio Carote julienne Frutta	358 190 39 15 83	Gio Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo dorati al forno Tris di contorni crudi Gelato	425 175 13 114	Gio Insalata di riso sfiziosa Arrosto di vitello Fagiolini all'olio Cappucci Frutta	266 130 39 6 83
Ven Stortini al ragù (vitellone e maiale) Perle di mozzarella BIO Piselli gustosi Carote julienne Frutta	368 167 70 15 83	Ven Risotto alla parmigiana Hamburger di trota Spinaci all'olio Pomodori Frutta	440 176 59 12 83	Ven Crema di carote con crostini Petto di pollo ai ferri Purè Insalata Frutta	182 124 158 7 83	Ven Stortini al pomodoro Frittata con zucchine Tris di contorni crudi Frutta	312 141 13 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 Secondarie - Vittorio Veneto

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Fusilli peperoni e speck	399 	Lun	Mezzi rigatoni al pomodoro	312 	Lun	Stortini alla genovese	414 	Lun	Fusilli al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	317 
	Formaggio Casatella trevigiana DOP	176 		Uova strapazzate	119 		Insalata di tonno e pomodoro	134 		Filetto di merluzzo dorato al forno	225 
	Carotine baby all'olio	53 		Patate al vapore	137 		Spinaci all'olio	59 		Fagiolini all'olio	39 
	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	306 	Mar	Insalata di riso sfiziosa	266 
	Lonza di maiale fredda	185 		Formaggio Asiago DOP	271 		Soufflé di ceci e zucchine	99 		Scaloppina di maiale al limone	154 
	Fagiolini all'olio	39 		Zucchine al vapore	36 		Tris di contorni crudi	13 		Zucchine al vapore	36 
	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)	213 	Mer	Pizza margherita integrale	292 	Mer	Pasticcio	445 
	Insalata di carni bianche	144 		Fettina bianca ai ferri	104 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176 
	Purè	158 		Fagiolini all'olio	39 		Carote all'olio	53 		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	356 	Gio	Fusilli al pesto delicato (rucola)	481 	Gio	Mezzi rigatoni zucchine e pomodoro	358 	Gio	Cous cous arcobaleno (verdure)	336 
	Filetto di platessa alla piastra	122 		Svizzera di manzo alla piastra	165 		Perle di mozzarella BIO	167 		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche	137 
	Tris di contorni crudi	13 		Spinaci all'olio	59 		Fagiolini all'olio	39 		Spinaci all'olio	59 
	Frutta	83 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 		Pomodori	12 
				Frutta	83 		Banana	104 		Frutta	83 
Ven	Riso parboiled alle zucchine e basilico	325 	Ven	Mezze penne al sugo vegetale	328 	Ven	Passato di verdure con crostini	164 	Ven	Mezzi rigatoni alla pizzaiola	313 
	Hamb. di pollo alla piastra	149 		Filetto di halibut gratinato	134 		Coscetta di pollo al forno	217 		Tortino di uova	201 
	Spinaci all'olio	59 		Tris di contorni crudi	13 		Purè	158 		Carote all'olio	53 
	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](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