

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 2/2

Scuola dell'Infanzia San Pio X - Coste di Maser

Menu 1B Invernale			KCal	Menu 2B Invernale			KCal	Menu 3B Invernale			KCal	Menu 4B Invernale			KCal
Lun	Fusilli al ragù bianco	277		Lun	Mezze penne all'olio	276		Lun	Fusilli alle olive e pomodoro	266		Lun	Crema di patate, sedano e porri con crostini	199	
	Formaggio Asiago DOP	148			Arrostato di vitello	64			Frittata al naturale	86			Spezzatino di maiale	156	
	Carote all'olio	44			Fagiolini all'olio	33			Finocchi al vapore	28			Piselli gustosi	58	
	Cappucci	6			Carote julienne	15			Radicchio	3			Radicchio	3	
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68	
Mar	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	273		Mar	Crema di zucca con crostini	152		Mar	Pizza margherita			Mar	Stortini al sugo vegetale	247	
	Hamb. di pollo alla piastra	113			Polpettine di pollo in umido	81			Prosciutto cotto di Alta Qualità	68			Formaggio Stracchino (km.0)	120	
	Cavolfiori all'olio	39			Purè	127			Carotine baby all'olio	44			Spinaci all'olio	49	
	Radicchio	3			Cappucci	6			Cappucci	6			Carote julienne	15	
	Polpa di frutta	60			Polpa di frutta	60			Budino	109			Yogurt	82	
Mer	Risotto alla parmigiana	311		Mer	Stortini ai carciofi e pomodoro	267		Mer	Pasta e fagioli	112		Mer	Riso parboiled alla zucca	220	
	Filetto di halibut gratinato	99			Dadolata di legumi e verdure	127			Formaggio Latteria	150			Svizzera di vitellone alla piastra	124	
	Fagiolini all'olio	33			Finocchi al vapore	28			Patate al vapore	100			Fagiolini all'olio	33	
	Carote julienne	15			Carote julienne	15			Carote julienne	15			Cappucci	6	
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68	
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144		Gio	Pasticcio al ragù	375		Gio	Risotto allo zafferano	330		Gio	Gnocchi al basilico e pomodoro	191	
	Petto di tacchino al forno	66			Formaggio Ricotta	66			Sovracoscia di pollo al forno	209			Fantasia di legumi (alt.2)	49	
	Patate al vapore	100			Verdura cruda mista	14			Fagiolini all'olio	33			Finocchi al vapore	28	
	Finocchi julienne	3			Budino	109			Finocchi julienne	3			Carote julienne	15	
	Yogurt	82							Frutta fresca	68			Polpa di frutta	60	
Ven	Mezze penne al sugo vegetale	247		Ven	Orzotto alle verdure	143		Ven	Fusilli tricolore all'olio	276		Ven	Mezzi rigatoni al sugo rosa (pomod.-ricotta)	239	
	Tortino di uova	120			Filetto di platessa al forno	193			Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117			Seppie in umido	147	
	Spinaci all'olio	49			Spinaci all'olio	49			Bieta all'olio	40			Polenta	78	
	Cappucci	6			Radicchio	3			Cappucci	6			Radicchio	3	
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Polpa di frutta	60			Frutta fresca	68	

Menù 4B	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
03/10 - 07/10	10/10 - 14/10	17/10 - 21/10	24/10 - 28/10	31/10 - 04/11	07/11 - 11/11	14/11 - 18/11	21/11 - 25/11	28/11 - 02/12	05/12 - 09/12	12/12 - 16/12	19/12 - 23/12	26/12 - 30/12	02/01 - 06/01
Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A		
09/01 - 13/01	16/01 - 20/01	23/01 - 27/01	30/01 - 03/02	06/02 - 10/02	13/02 - 17/02	20/02 - 24/02	27/02 - 03/03	06/03 - 10/03	13/03 - 17/03	20/03 - 24/03	27/03 - 31/03		

 **pietanza latto-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 - Verrà fornita frutta fresca di stagione

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 1/2

Scuola dell'Infanzia San Pio X - Coste di Maser

Menu 1A Invernale			KCal	Menu 2A Invernale			KCal	Menu 3A Invernale			KCal	Menu 4A Invernale			KCal
Lun	Pizza margherita			Lun	Passato di verdure con crostini		163	Lun	Mezze penne al ragù (vitellone e maiale)		274	Lun	Riso parboiled alla zucca		220
	Prosciutto cotto di Alta Qualità	68			Scaloppina di maiale al limone		111		Frittata al naturale		86		Svizzera di vitellone alla piastra		124
	Spinaci all'olio	49			Purè		127		Broccoli calabresi all'olio		46		Cavolfiori all'olio		39
	Finocchi julienne	3			Cappucci		6		Radicchio		3		Radicchio		3
	Budino	109			Frutta fresca		68		Yogurt		82		Frutta fresca		68
Mar	Fusilli ai formaggi	297		Mar	Mezzi rigatoni al pomodoro		236	Mar	Fusilli al sugo rosa (pomodoro-ricotta)		239	Mar	Pizza margherita integrale		
	Brasato di vitellone alle verdure	96			Soufflé di ceci e zucca		123		Straccetti di tacchino al rosmarino		141		Lonza di maiale fredda		83
	Carotine baby all'olio	44			Carote all'olio		44		Finocchi al vapore		28		Carote all'olio		44
	Radicchio	3			Radicchio		3		Carote julienne		15		Finocchi julienne		3
	Frutta fresca	68			Polpa di frutta		60		Frutta fresca		68		Budino		109
Mer	Crema di legumi con crostini	149		Mer	Pasticcio al ragù		375	Mer	Pasta e fagioli		112	Mer	Gnocchi al basilico e pomodoro		191
	Formaggio Piave DOP	160			Formaggio Latteria		150		Sovracoscia di pollo al forno		209		Formaggio Casatella trevigiana DOP		118
	Patate al vapore	100			Spinaci all'olio		49		Patate al forno		138		Fagiolini all'olio		33
	Cappucci	6			Finocchi julienne		3		Cappucci		6		Radicchio		3
	Polpa di frutta	60			Frutta fresca		68		Polpa di frutta		60		Frutta fresca		68
Gio	Stortini al pomodoro	236		Gio	Cous cous arcobaleno (verdure)		250	Gio	Risotto al radicchio IGP		284	Gio	Crema di piselli con crostini		184
	Tortino di uova	120			Petto di pollo ai ferri		89		Perle di mozzarella		101		Spezzatino di tacchino in umido		97
	Finocchi al vapore	28			Cavolfiori all'olio		39		Carotine baby all'olio		44		Polenta		78
	Carote julienne	15			Carote julienne		15		Finocchi julienne		3		Cappucci		6
	Frutta fresca	68			Yogurt		82		Frutta fresca		68		Polpa di frutta		60
Ven	Riso parboiled ai porri	252		Ven	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP		224	Ven	Fusilli tricolore all'olio		276	Ven	Mezzi rigatoni all'olio		276
	Polpettine di pesce indorate	137			Hamburger di trota		131		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		117		Filetto di platessa al forno		193
	Fagiolini all'olio	33			Piselli gustosi		58		Bieta all'olio		40		Spinaci all'olio		49
	Radicchio	3			Cappucci		6		Radicchio		3		Carote julienne		15
	Frutta fresca	68			Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68

Menù 4B	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
03/10 - 07/10	10/10 - 14/10	17/10 - 21/10	24/10 - 28/10	31/10 - 04/11	07/11 - 11/11	14/11 - 18/11	21/11 - 25/11	28/11 - 02/12	05/12 - 09/12	12/12 - 16/12	19/12 - 23/12	26/12 - 30/12	02/01 - 06/01
Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A		
09/01 - 13/01	16/01 - 20/01	23/01 - 27/01	30/01 - 03/02	06/02 - 10/02	13/02 - 17/02	20/02 - 24/02	27/02 - 03/03	06/03 - 10/03	13/03 - 17/03	20/03 - 24/03	27/03 - 31/03		

 **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 - Verrà fornita frutta fresca di stagione