

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 1/2

Scuola dell'Infanzia 'Giacomelli' - Maser

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

Scuola dell'Infanzia 'Giacomelli' - Maser

Menu 1B Invernale	KCal	Menu 2B Invernale	KCal	Menu 3B Invernale	KCal	Menu 4B Invernale	KCal
Lun Fusilli al ragù bianco Formaggio Asiago DOP Carote all'olio Cappucci Frutta fresca	277 148 44 6 68	Lun Mezze penne all'olio Arrostato di vitello Fagiolini all'olio Carote julienne Frutta fresca	276 64 33 15 68	Lun Fusilli alle olive e pomodoro Frittata al naturale Finocchi al vapore Radicchio Frutta fresca	266 86 28 3 68	Lun Crema di patate, sedano e porri con crostini Spezzatino di maiale Piselli gustosi Radicchio Frutta fresca	199 156 58 3 68
Mar Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Hamb. di pollo alla piastra Cavolfiori all'olio Radicchio Polpa di frutta	273 113 39 3 60	Mar Crema di zucca con crostini Polpettine di pollo in umido Purè Cappucci Polpa di frutta	152 81 127 6 60	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Carotine baby all'olio Cappucci Budino	 68 44 6 109	Mar Stortini al sugo vegetale Formaggio Stracchino (km.0) Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt	247 120 49 15 82
Mer Risotto alla parmigiana Filetto di halibut gratinato Fagiolini all'olio Carote julienne Frutta fresca	311 99 33 15 68	Mer Stortini ai carciofi e pomodoro Dadolata di legumi e verdure Finocchi al vapore Carote julienne Frutta fresca	267 127 21 28 15 68	Mer Pasta e fagioli Formaggio Latteria Patate al vapore Carote julienne Frutta fresca	112 150 100 15 68	Mer Riso parboiled alla zucca Svizzera di vitellone alla piastra Fagiolini all'olio Cappucci Frutta fresca	220 124 33 6 68
Gio Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini Petto di tacchino al forno Patate al vapore Finocchi julienne Yogurt	144 66 100 3 82	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Verdura cruda mista Budino	375 66 14 109	Gio Risotto allo zafferano Sovracoscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	330 209 33 3 68	Gio Gnocchi al basilico e pomodoro Fantasia di legumi (alt.2) Finocchi al vapore Carote julienne Polpa di frutta	191 49 28 15 60
Ven Mezze penne al sugo vegetale Tortino di uova Spinaci all'olio Cappucci Frutta fresca	247 120 49 6 68	Ven Orzotto alle verdure Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Radicchio Frutta fresca	143 193 49 3 68	Ven Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo dorati al forno Bieta all'olio Cappucci Polpa di frutta	276 117 40 6 60	Ven Mezzi rigatoni al sugo rosa (pomod.-ricotta) Seppie in umido Polenta Radicchio Frutta fresca	239 147 78 3 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 Lamoni o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verrà fornita frutta fresca di stagione