

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 1/2

Nido Integrato San Pio X - Coste di Maser

Menu 1A Invernale	KCal	Menu 2A Invernale	KCal	Menu 3A Invernale	KCal	Menu 4A Invernale	KCal
Lun Corallini alle olive e pomodoro Fettina bianca ai ferri Spinaci all'olio Finocchi julienne Budino	191 58 39 3 109	Lun Passato di verdure con riso Scaloppina di maiale al limone Purè Cappucci Frutta fresca	108 86 84 6 68	Lun Corallini al ragù (vitellone e maiale) Frittata al naturale Broccoli calabresi all'olio Radicchio Yogurt	196 60 37 3 82	Lun Passato di verdure con riso Svizzeria di vitellone alla piastra Cavolfiori all'olio Radicchio Frutta fresca	108 81 31 3 68
Mar Farfalline all'olio e Grana Padano DOP Brasato di vitellone alle verdure Carotine baby all'olio Radicchio Frutta fresca	236 81 36 3 68	Mar Corallini al pomodoro Soufflé di ceci e zucca Carote all'olio Radicchio Polpa di frutta	171 62 36 3 60	Mar Farfalline al sugo rosa (pomodoro-ricotta) Straccetti di tacchino al rosmarino Finocchi al vapore Carote julienne Frutta fresca	173 99 23 15 68	Mar Pizza margherita integrale Lonza di maiale fredda Carote all'olio Finocchi julienne Budino	70 70 36 3 109
Mer Crema di legumi con crostini Formaggio Piave DOP Patate al vapore Cappucci Polpa di frutta	139 160 61 6 60	Mer Pasticcio al ragù Formaggio Latteria Spinaci all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	214 150 39 3 68	Mer Pasta e fagioli Sovracoscia di pollo al forno Patate al vapore Cappucci Polpa di frutta	97 124 61 6 60	Mer Corallini al basilico e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Radicchio Frutta fresca	175 103 26 3 68
Gio Sorpresine al pomodoro Tortino di uova Finocchi al vapore Carote julienne Frutta fresca	164 99 23 15 68	Gio Crema di patate con crostini Petto di pollo ai ferri Cavolfiori all'olio Carote julienne Yogurt	178 70 31 15 82	Gio Risotto al radicchio IGP Formaggio Asiago DOP Carotine baby all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	212 148 36 3 68	Gio Crema di piselli con crostini Spezzatino di tacchino in umido Polenta Cappucci Polpa di frutta	167 77 60 6 60
Ven Riso parboiled ai porri Polpettine di pesce indorate Fagiolini all'olio Radicchio Frutta fresca	230 99 26 3 68	Ven Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP Hamburger di trota Piselli gustosi Cappucci Frutta fresca	224 87 47 6 68	Ven Crema di patate, sedano e porri con crostini Filetto di platessa alla piastra Bieta all'olio Radicchio Frutta fresca	179 55 32 3 68	Ven Riso parboiled alla zucca Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	208 193 39 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.

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 2/2

Nido Integrato San Pio X - Coste di Maser

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Farfalline al ragù bianco	199 	Lun	Corallini all'olio	234 	Lun	Sorpresine alle olive e pomodoro	184 	Lun	Crema di patate, sedano e porri con riso	136 
	Formaggio Asiago DOP	148 		Arrostato di vitello	54 		Frittata al naturale	60 		Spezzatino di maiale	113 
	Carote all'olio	36 		Fagiolini all'olio	26 		Finocchi al vapore	23 		Piselli gustosi	47 
	Cappucci	6 		Carote julienne	15 		Radicchio	3 		Radicchio	3 
	Yogurt	82 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Mar	Corallini all'olio e Grana Padano DOP	236 	Mar	Crema di zucca con crostini	141 	Mar	Pizza margherita	184 	Mar	Farfalline al sugo vegetale	178 
	Hamb. di pollo alla piastra	74 		Polpettine di pollo in umido	81 		Piselli trifolati (alt.2)	55 		Formaggio Stracchino (km.0)	105 
	Cavolfiori all'olio	31 		Purè	84 		Carotine baby all'olio	36 		Spinaci all'olio	39 
	Radicchio	3 		Cappucci	6 		Cappucci	6 		Carote julienne	15 
	Frutta fresca	68 		Polpa di frutta	60 		Budino	109 		Yogurt	82 
Mer	Risotto alla parmigiana	232 	Mer	Farfalline ai carciofi e pomodoro	192 	Mer	Pasta e fagioli	97 	Mer	Riso parboiled alla zucca	208 
	Filetto di halibut gratinato	61 		Dadolata di legumi e verdure	127 		Formaggio Latteria	150 		Svizzeria di vitellone alla piastra	81 
	Fagiolini all'olio	26 		Finocchi al vapore	23 		Patate al vapore	61 		Fagiolini all'olio	26 
	Carote julienne	15 		Carote julienne	15 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	135 	Gio	Pasticcio al ragù	214 	Gio	Risotto allo zafferano	246 	Gio	Crema di carote con crostini	165 
	Petto di tacchino al forno	56 		Formaggio Ricotta	44 		Sovracoscia di pollo al forno	124 		Fettina bianca ai ferri	58 
	Patate al vapore	61 		Verdura cruda mista	14 		Fagiolini all'olio	26 		Finocchi al vapore	23 
	Finocchi julienne	3 		Budino	109 		Finocchi julienne	3 		Carote julienne	15 
	Frutta fresca	68 					Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Ven	Sorpresine al sugo vegetale	171 	Ven	Orzotto alle verdure	114 	Ven	Crema di zucca con crostini	141 	Ven	Farfalline al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	173 
	Tortino di uova	99 		Filetto di platessa al forno	193 		Filetto di halibut alla piastra	59 		Filetto di platessa alla piastra	55 
	Spinaci all'olio	39 		Spinaci all'olio	39 		Bieta all'olio	32 		Broccoli calabresi all'olio	37 
	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.