

Scuola dell'Infanzia 'Giacomelli' - Maser

Menu 1A Invernale		Menu 2A Invernale		Menu 3A Invernale		Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Spinaci all'olio Finocchi julienne Budino	Passato di verdure con crostini Scaloppina di maiale al limone Purè Cappucci Frutta fresca	Mezze penne al ragù (vitellone e maiale) Frittata al naturale Broccoli calabresi all'olio Radicchio Yogurt	Riso parboiled alla zucca Svizzera di vitellone alla piastra Cavolfiori all'olio Radicchio Frutta fresca	251 68 49 3 109	163 111 127 6 68	274 86 46 3 82	220 124 39 3 68
Mar	Fusilli - ai formaggi Brasato di vitellone alle verdure Carotine baby all'olio Radicchio Frutta fresca	Mezzi rigatoni al pomodoro Soufflé di ceci e zucca Carote all'olio Radicchio Polpa di frutta	Fusilli - al sugo rosa (pomodoro-ricotta) Straccetti di tacchino al rosmarino Finocchi al vapore Carote julienne Frutta fresca	Pizza margherita integrale Lonza di maiale fredda Carote all'olio Finocchi julienne Budino	297 96 44 3 68	236 123 44 3 60	239 141 28 15 68	251 90 44 3 109
Mer	Crema di legumi con crostini Formaggio Piave DOP Patate al vapore Cappucci Polpa di frutta	Pasticcio al ragù Formaggio Lattoria Spinaci all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	Pasta e fagioli Sovracoscia di pollo al forno Patate al forno Cappucci Polpa di frutta	Gnocchi al basilico e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Radicchio Frutta fresca	149 160 100 6 60	375 150 49 3 68	112 209 138 6 60	191 118 33 3 68
Gio	Stortini al pomodoro Tortino di uova Finocchi al vapore Carote julienne Frutta fresca	Cous cous arcobaleno (verdure) Petto di pollo ai ferri Cavolfiori all'olio Carote julienne Yogurt	Risotto al radicchio IGP Perle di mozzarella Carotine baby all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	Crema di piselli con crostini Spezzatino di tacchino in umido Polenta Cappucci Polpa di frutta	236 120 28 15 68	250 89 39 15 82	284 101 44 3 68	184 97 78 6 60
Ven	Riso parboiled ai porri Polpettine di pesce indorate Fagiolini all'olio Radicchio Frutta fresca	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP Filetto di platessa al forno Piselli gustosi Cappucci Frutta fresca	Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo dorati al forno Bieta all'olio Radicchio Frutta fresca	Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	252 137 33 3 68	224 104 58 6 68	276 117 40 3 68	276 104 49 15 68

Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
09/01 - 13/01	16/01 - 20/01	23/01 - 27/01	30/01 - 03/02	06/02 - 10/02	13/02 - 17/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A

Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
09/01 - 13/01	16/01 - 20/01	23/01 - 27/01	30/01 - 03/02	06/02 - 10/02	13/02 - 17/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
09/01 - 13/01	16/01 - 20/01	23/01 - 27/01	30/01 - 03/02	06/02 - 10/02	13/02 - 17/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A

 **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

Scuola dell'Infanzia 'Giacomelli' - Maser

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

Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12
Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B
09/01 - 12/01	15/01 - 18/01	22/01 - 25/01	29/01 - 01/02	03/02 - 06/02	09/02 - 12/02	16/02 - 19/02	23/02 - 26/02	30/02 - 03/03	06/03 - 09/03
Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
08/01 - 12/01	11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	04/02 - 08/02	11/02 - 15/02	18/02 - 22/02	25/02 - 29/02	01/03 - 05/03

🍴 **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