

Nido Integrato San Pio X - Coste di Maser

Menu 1A Invernale		Menu 2A Invernale		Menu 3A Invernale		Menu 4A Invernale		KCal	
Lun	Corallini alle olive e pomodoro Fettina bianca ai ferri Spinaci all'olio Finocchi julienne Budino	Passato di verdure con riso Scaloppina di maiale al limone Purè Cappucci Frutta fresca	191 58 39 3 109	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 Svizzera 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	Corallini al pomodoro Soufflé di ceci e zucca Carote all'olio Radicchio Polpa di frutta	236 81 36 3 68	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	251 76 36 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	139 160 61 6 60	Mer	Pasta e fagioli Sovraccoscia 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	Crema di patate con crostini Petto di pollo ai ferri Cavolfiori all'olio Carote julienne Yogurt	164 99 23 15 68	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	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP Filetto di platessa al forno Piselli gustosi Cappucci Frutta fresca	230 99 26 3 68	Ven	Crema di patate, sedano e porri con crostini Filetto di halibut gratinato Bietta all'olio Radicchio Frutta fresca	179 61 32 3 68	Ven	Riso parboiled alla zucca Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	208 64 39 15 68

Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	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	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B	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	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 **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.



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 24
UNI EN ISO 20000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 2270
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24130



Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it



MENU STAGIONALE
A.S. 2023/2024

Nido Integrato San Pio X - Coste di Maser

Pag. 2/2

Menu 1B Invernale	Menu 2B Invernale	Menu 3B Invernale	Menu 4B Invernale	KCal
Farfalline al ragù bianco 199	Corallini all'olio 234	Sorprese alle olive e pomodoro 184	Crema di patate, sedano e porri con riso 136	
Formaggio Asiago DOP 148	Arrosti di vitello 54	Frittata al naturale 60	Spzzatino 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	
Corallini all'olio e Grana Padano DOP 236	Crema di zucca con crostini 141	Pizza margherita 251	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	
Risotto alla parmigiana 232	Farfalline ai carciofi e pomodoro 192	Pasta e fagioli 97	Riso parboiled alla zucca 208	
Filetto di halibut gratinato 61	Dadolata di legumi e verdure 127	Formaggio Latteria 150	Swizzera 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	
Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini 135	Pasticcio al ragù 214	Risotto allo zafferano 246	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 68	Finocchi julienne 3	Carote julienne 15	
Frutta fresca 68	Orzotto alle verdure 114	Frutta fresca 68	Frutta fresca 68	
Sorprese al sugo vegetale 171	Filetto di platessa al forno 64	Crema di zucca con crostini 141	Farfalline al sugo rosa (pomodoro-ricotta) 173	
Tortino di uova 99	Spinaci all'olio 39	Filetto di halibut alla piastra 59	Filetto di platessa al forno 64	
Spinaci all'olio 39	Radicchio 6	Bieta all'olio 32	Broccoli calabresi all'olio 37	
Cappucci 6	Frutta fresca 68	Cappucci 6	Radicchio 3	

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 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B	Menu 2B
22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03
Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A
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 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A
09/01 - 12/01	15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02
Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A	Menu 1B
25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01	15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02
Menu 1B	Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A
18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01	15/01 - 19/01	22/01 - 26/01
Menu 2B	Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A
11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04	08/04 - 12/04	15/04 - 19/04
Menu 3B	Menu 4B	Menu 1A	Menu 2A	Menu 3A	Menu 4A

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, compilate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.