

## Scuola dell'Infanzia San Pio X - Coste di Maser

Menu 1A Invernale		Menu 2A Invernale		Menu 3A Invernale		Menu 4A Invernale	
	KCal		KCal		KCal		KCal
Lun	251	Passato di verdure con crostini	163	Mezze penne al ragù (vitellone e maiale)	274	Riso parboiled alla zucca	220
	68	Scaloppina di maiale al limone	111	Frittata al naturale	86	Svizzera di vitellone alla piastra	124
	49	Purè	127	Broccoli calabresi all'olio	46	Cavolfiori all'olio	39
	3	Cappucci	6	Radicchio	3	Radicchio	3
	109	Frutta fresca	68	Yogurt	82	Frutta fresca	68
Mar	297	Mezzi rigatoni al pomodoro	236	Fusilli - al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	239	Pizza margherita integrale	251
	96	Soufflé di ceci e zucca	123	Straccetti di tacchino al rosmarino	141	Lonza di maiale fredda	90
	44	Carote all'olio	44	Finocchietti al vapore	28	Carote all'olio	44
	3	Radicchio	3	Carote julienne	15	Finocchietti julienne	3
	68	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	68	Budino	109
Mer	149	Pasticcio al ragù	375	Pasta e fagioli	112	Gnocchi al basilico e pomodoro	191
	160	Formaggio Lattaria	150	Sovracoscia di pollo al forno	209	Formaggio Casatella trevigiana DOP	118
	100	Spinaci all'olio	49	Patate al forno	138	Fagiolini all'olio	33
	6	Finocchietti julienne	3	Cappucci	6	Radicchio	3
	60	Frutta fresca	68	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	68
Gio	236	Cous cous arcobaleno (verdure)	250	Risotto al radicchio IGP	284	Crema di piselli con crostini	184
	120	Petto di pollo ai ferri	89	Perle di mozzarella	101	Spezzatino di tacchino in umido	97
	28	Cavolfiori all'olio	39	Carotine baby all'olio	44	Polenta	78
	15	Carote julienne	15	Finocchietti julienne	3	Cappucci	6
	68	Yogurt	82	Frutta fresca	68	Polpa di frutta	60
Ven	252	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP	224	Fusilli tricolore all'olio	276	Mezzi rigatoni all'olio	276
	137	Filetto di platessa al forno	104	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	Filetto di platessa al forno	104
	33	Piselli gustosi	58	Bietta all'olio	40	Spinaci all'olio	49
	3	Cappucci	6	Radicchio	3	Carote julienne	15
	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	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](http://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 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 Formaggio Asiago DOP Carote all'olio Cappucci Frutta fresca	277 148 44 6 68	Lun Mezze penne all'olio Arrosto 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 fricotta 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	251 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 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	143 104 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

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

**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](http://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