RISTORAZIONE OTTAVIAN

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

CSQA
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

Leoncino OTTAVIO

MENU' STAGIONALE
A.S. 2026/2027

Nido Integrato San Pio X - Maser

	Menu 1A Invernale	KCal	Menu 2A Invernale	KCal	Menu 3A Invernale	KCal	Menu 4A Invernale	KCal
Lun	Corallini al sugo vegetale	178	Passato di verdure con riso	108	Corallini al ragù (vitellone e maiale) (p.unico)	258	Passato di verdure con riso	108
	Fettina bianca ai ferri	58	Formaggio Ricotta	44			Svizzera di vitellone alla piastra	81
	Spinaci all'olio	39	Purè	87	Broccoli calabresi all'olio	37	Cavolfiori all'olio	31
	Finocchi julienne	3	Cappucci	6	Radicchio	3	Radicchio	3
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Mar	Farfalline all'olio e Grana Padano DOP	236	Corallini al pomodoro	171	Farfalline al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	173	Pizza margherita integrale (piatto unico)	249
	Piselli trifolati (alt.2)	55	Soufflè di ceci e zucca	73	Frittata al naturale	60		
	Carotine baby all'olio	36	Carotine baby all'olio	36	Finocchi al vapore	23	Carotine baby all'olio	36
	Radicchio	3	Radicchio	3	Carote julienne	15	Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Mer	Crema di legumi con crostini	139	Crema di patate con crostini	178	Pasta e fagioli	97	Corallini al basilico e pomodoro	175
	Formaggio Piave DOP	160	Petto di pollo ai ferri	70	Sovracoscia di pollo al forno	124	Formaggio Casatella trevigiana DOP	103
	Patate al vapore	61	Cavolfiori all'olio	31	Patate al vapore	61	Fagiolini all'olio	26
	Cappucci	6	Finocchi julienne	3	Cappucci	6	Radicchio	3
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Gio	Sorpresine al pomodoro	164	Pasticcio al ragù (piatto unico)	292	Risotto al radicchio IGP	212	Crema di piselli con crostini	167
	Tortino di uova	99			Formaggio Asiago DOP	148	Spezzatino di tacchino in umido	77
	Finocchi al vapore	23	Spinaci all'olio	39	Carotine baby all'olio	36	Polenta	60
	Carote julienne	15	Carote julienne	15	Finocchi julienne	3	Cappucci	6
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Ven	Riso parboiled ai porri	232	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP	224	Crema di patate, sedano e porri con crostini	179	Riso parboiled alla zucca	208
	Sformato di merluzzo	70	Merluzzo in umido	55	Filetto di limanda gratinato	73	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117
	Fagiolini all'olio	26	Piselli gustosi	47	Bieta all'olio	32	Spinaci all'olio	39
	Radicchio	3	Cappucci	6	Radicchio	3	Carote julienne	15
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68

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	Menù 2B
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01

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

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.

Ogni giorno verrà fornito PANE

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verrà fornita frutta fresca di stagione

MENU' STAGIONALE

A.S. 2026/2027

Nido Integrato San Pio X - Maser

	Menu 1B Invernale	KCal	Menu 2B Invernale	KCal	Menu 3B Invernale	KCal	Menu 4B Invernale	KCal
Lun	Farfalline al ragù (vitellone e maiale) (p.unico)	630	Corallini all'olio	234	Sorpresine al pomodoro	164	Crema di patate con riso	135
			Formaggio Ricotta	44	Frittata al naturale	60	Spezzatino di maiale	113
	Carotine baby all'olio	36	Fagiolini all'olio	26	Finocchi al vapore	23	Piselli gustosi	47
	Cappucci	6	Carote julienne	15	Radicchio	3	Radicchio	3
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Mar	Corallini all'olio e Grana Padano DOP	236	Farfalline al pomodoro	171	Pizza margherita (piatto unico)	251	Farfalline al pomodoro	171
	Lenticchie al tegame (alt.2)	262	Dadolata di legumi e verdure (alt.2)	127			Formaggio Stracchino (km.0)	105
	Cavolfiori all'olio	31	Finocchi al vapore	23	Carotine baby all'olio	36	Spinaci all'olio	39
	Radicchio	3	Cappucci	6	Cappucci	6	Carote julienne	15
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Mer	Riso parboiled allo zafferano	206	Crema di zucca con crostini	141	Riso parboiled alla Parmigiana	242	Riso parboiled alla zucca	208
	Filetto di halibut gratinato	61	Polpettine di pollo in umido	81	Sovracoscia di pollo al forno	124	Fettina bianca ai ferri	58
	Fagiolini all'olio	26	Purè	87	Fagiolini all'olio	26	Fagiolini all'olio	26
	Carote julienne	15	Carote julienne	15	Finocchi julienne	3	Cappucci	6
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	135	Pasticcio al ragù (piatto unico)	292	Pasta e fagioli	97	Crema di carote con crostini	165
	Petto di tacchino al forno	59			Formaggio Latteria	150	Uova strapazzate	60
	Patate al vapore	61			Patate al vapore	61	Finocchi al vapore	23
	Finocchi julienne	3	Verdura cruda mista	14	Carote julienne	15	Carote julienne	15
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
Ven	Sorpresine al sugo vegetale	171	Orzotto alle verdure	114	Crema di zucca con crostini	141	Farfalline al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	173
	Tortino di uova	99	Merluzzo in umido	55	Filetto di limanda gratinato	73	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117
	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	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68

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	Menù 2B
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01

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

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.

Ogni giorno verrà fornito PANE

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verrà fornita frutta fresca di stagione