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

Scuola dell'Inf.S.PioX MENSA 1 - Maser

	Menu 1A Invernale	KCal	Menu 2A Invernale	KCal	Menu 3A Invernale	KCal	Menu 4A Invernale	KCal
	Pizza margherita (piatto unico)	251	Passato di verdure con crostini	163	Mezze penne- al ragù (piatto unico)	316	Riso parboiled alla zucca	220
			Formaggio Ricotta	66			Svizzera di vitellone alla piastra	124
Lun	Spinaci all'olio	49	Purè	132	Broccoli calabresi all'olio	46	Cavolfiori all'olio	39
	Finocchi julienne	3	Cappucci	6	Radicchio	3	Radicchio	3
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
	Fusilli- ai formaggi	299	Mezzi rigatoni- al pomodoro	236	Fusilli- al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	239	Pizza margherita integrale (piatto unico)	249
	Brasato di vitellone alle verdure	96	Soufflè di ceci e zucca	146	Frittata al naturale	86		
Mar	Carotine baby all'olio	44	Carotine baby all'olio	44	Finocchi al vapore	28	Carotine baby all'olio	44
	Radicchio	3	Radicchio	3	Carote julienne	15	Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	68	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68
	Crema di legumi con crostini	149	Cous cous arcobaleno (verdure)	250	Pasta e fagioli	112	Gnocchi al basilico e pomodoro	191
	Formaggio Piave DOP	160	Petto di pollo ai ferri	89	Sovracoscia di pollo al forno	209	Formaggio Casatella trevigiana DOP	118
Mer	Patate al vapore	100	Cavolfiori all'olio	39	Patate al forno	138	Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6	Finocchi julienne	3	Cappucci	6	Radicchio	3
	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	68	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	68
	Stortini al pomodoro	236	Pasticcio al ragù* (piatto unico)	551	Risotto al radicchio IGP	284	Crema di piselli con crostini	184
	Tortino di uova	120			Formaggio Asiago DOP	148	Spezzatino di tacchino in umido	97
Gio	Finocchi al vapore	28	Spinaci all'olio	49	Carotine baby all'olio	44	Polenta	78
	Carote julienne	15	Carote julienne	15	Finocchi julienne	3	Cappucci	6
	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Frutta fresca	68	Polpa di frutta	60
	Riso parboiled ai porri	254	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP	224	Fusilli tricolore all'olio	276	Mezzi rigatoni- all'olio	276
	Sformato di merluzzo	115	Filetto di limanda gratinato	120	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	Merluzzo in umido	90
Ven	Fagiolini all'olio	33	Piselli gustosi	58	Bieta all'olio	40	Spinaci all'olio	49
	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

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

Scuola dell'Inf.S.PioX MENSA 1 - Maser

	Menu 1B Invernale	KCal		Menu 2B Invernale	KCal		Menu 3B Invernale	KCal		Menu 4B Invernale	KCal
	Fusilli- al ragù bianco (piatto unico)			Mezze penne- all'olio	276		Fusilli- alle olive e pomodoro	266		Crema di patate con crostini	198
				Formaggio Ricotta	66		Frittata al naturale	86		**Spezzatino di maiale**	156
Lun	Carotine baby all'olio	44	Lun	Fagiolini all'olio	33	Lun	Finocchi al vapore	28	Lun	Piselli gustosi	58
	Cappucci	6		Carote julienne	15		Radicchio	3		Radicchio	3
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68
	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	273		Stortini al pomodoro	236		Pizza margherita (piatto unico)	251		Stortini al sugo vegetale	247
	Lenticchie al tegame (alt.2)	139		Dadolata di legumi e verdure (alt.2)	127					Formaggio Stracchino (km.0)	120
Mar	Cavolfiori all'olio	39	Mar	Finocchi al vapore	28	Mar	Carotine baby all'olio	44	Mar	Spinaci all'olio	49
	Radicchio	3		Cappucci	6		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Polpa di frutta	60		Polpa di frutta	60		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68
	Riso parboiled allo zafferano	217		Crema di zucca con crostini	152		Riso parboiled alla Parmigiana	242		Riso parboiled alla zucca	220
	Filetto di halibut gratinato	99		**Polpettine di pollo in umido**	81		**Sovracoscia di pollo al forno**	209		**Fettina bianca ai ferri**	75
Mer	Fagiolini all'olio	33	Mer	Purè	132	Mer	Fagiolini all'olio	33	Mer	Fagiolini all'olio	33
	Carote julienne	15		Carote julienne	15		Finocchi julienne	3		Cappucci	6
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68
	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144		**Pasticcio al ragù (piatto unico)**	512		Pasta e fagioli	112		Gnocchi al basilico e pomodoro	191
	Petto di tacchino al forno	71					Formaggio Latteria	150		Uova strapazzate	86
Gio	Patate al vapore	100	Gio			Gio	Patate al vapore	100	Gio	Finocchi al vapore	28
	Finocchi julienne	3		Verdura cruda mista	14		Carote julienne	15		Carote julienne	15
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Polpa di frutta	60
	Mezze penne- al sugo vegetale	247		Orzotto alle verdure	143		Fusilli tricolore all'olio	276		Mezzi rigatoni- al sugo rosa (pomod.-ricotta)	239
	Tortino di uova	120		**Filetto di limanda gratinato**	120		**Bastoncini di merluzzo dorati al forno**	117		**Seppie in umido**	147
Ven	Spinaci all'olio	49	Ven	Spinaci all'olio	49	Ven	Bieta all'olio	40	Ven	Polenta	78
	Cappucci	6		Radicchio	3		Cappucci	6		Radicchio	3
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Polpa di frutta	60		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