

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

## Doposcuola Primaria 'T.Vecelio' (M) - Castello Roganzuolo di San Fior

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Mezze penne (b) al ragù (vitellone e maiale)	334 	Lun	Riso parboiled (b) ai porri	322 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281 	Lun	Orzotto (b) alle verdure	172 
	Uova (b) strapazzate	119 		Polpettine di pollo (b) in umido	121 		Frittata al naturale (b)	119 		Spezzatino di vitellone (b)	176 
	Spinaci (b) all'olio	49 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Carote (b) julienne	15 		Bieta (b) all'olio	40 
	Frutta fresca	85 		Yogurt	82 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mar	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Mar	Pizza margherita	251 	Mar	Riso parboiled (b) alla Parmigiana	290 	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Spezzatino di tacchino in umido	127 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Filetto di halibut gratinato	123 		Uova (b) strapazzate	119 
	Broccoli calabresi (b) all'olio	46 		Cappucci (b)	6 		Carote (b) all'olio	45 		Finocchi (b) all'olio	30 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Budino	109 
Mer	Gnocchi (b) al basilico e pomod.(b)	244 	Mer	Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283 	Mer	Pasta (b) e fagioli	112 	Mer	Stortini (b) al pomodoro	279 
	Scaloppina di maiale al limone	138 		Soufflé di ceci e zucca	123 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Formaggio Asiago BIO DOP	197 
	Fagiolini (b) all'olio	33 		Spinaci (b) all'olio	49 		Patate (b) al vapore	124 		Carote (b) julienne	15 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 		Banana equosolidale	104 		Frutta fresca	85 
Gio	Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP	363 	Gio	Crema di patate con crostini	198 	Gio	Gnocchi di zucca burro e salvia	291 	Gio	Pizza margherita integrale	251 
	Sformato di merluzzo	143 		Fettina di tacchino ai ferri	105 		Coscetta di pollo al forno	217 		Fagioli in insalata (alt.2)	126 
	Finocchi (b) all'olio	30 		Carote (b) all'olio	45 		Spinaci (b) all'olio	49 		Cappucci (b)	6 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 
Ven	Crema di legumi con riso (b)	114 	Ven	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	323 	Ven	Pasticcio	446 	Ven	Crema di zucca con crostini	152 
	Formaggio Caciotta BIO	270 		Filetto di limanda gratinato	148 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 
	Radicchio IGP	3 		Finocchi (b) all'olio	30 		Finocchi (b) julienne	3 		Patate (b) al vapore	124 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 

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
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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 - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione





































































MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 2/2

## Doposcuola Primaria 'T.Vecelio' (M) - Castello Roganzuolo di San Fior

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Fusilli (b) ai formaggi	369 	Lun	Cous cous (b) arcobaleno (verdure)	336 	Lun	Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro	324 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281 
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Frittata al naturale (b)	119 		Formaggio Asiago BIO DOP	197 
	Carote (b) all'olio	45 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Finocchi (b) all'olio	30 		Cappucci (b)	6 
	Frutta fresca	85 		Budino	109 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mar	Gnocchi (b) al basilico e pomod.(b)	244 	Mar	Riso parboiled (b) alla zucca	275 	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 	Mar	Pizza margherita	251 
	Spiedino di carne bianca	146		Formaggio Caciotta BIO	270 		Arrostato di vitello	82		Lonza di maiale (b) fredda	115 
	Cavolfiori (b) all'olio	39 		Finocchi (b) julienne	3 		Carote (b) all'olio	45 		Carote (b) julienne	15 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Polpa di frutta	60 		Budino	109 
Mer	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	293 	Mer	Pizza margherita	251 	Mer	Pasticcio	446	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa(pom.-ricotta)	283 
	Filetto di limanda gratinato	148		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Seppie in umido	174
	Fagiolini (b) all'olio	33 		Radicchio IGP	3 		Cappucci (b)	6 		Fagiolini (b) all'olio	33 
	Yogurt	82 		Frutta fresca	85 		Banana equosolidale	104 		Frutta fresca	85 
Gio	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco	340 	Gio	Passato di verdure con crostini	163 	Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Gio	Crema di carote con crostini	181 
	Tortino di uova (b)	150 		Coscetta di pollo al forno^	217		Merluzzo in umido	111		Hamb. di pollo (b) alla piastra	149
	Spinaci (b) all'olio	49 		Carote (b) all'olio	45 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Purè	147 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Ven	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144 	Ven	Stortini (b) al pomodoro (b)	281 	Ven	Crema di zucca con crostini	152 	Ven	Riso parboiled (b) ai porri	322 
	Mozzarella BIO STG	127 		Fantasia di legumi (alt.2)	62 		Bocconcini di pollo (b) in umido	126		Tortino di uova (b)	150 
	Carote (b) julienne	15 		Bieta (b) all'olio	40 		Polenta (b)	90 		Broccoli calabresi (b) all'olio	46 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 

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
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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 - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione