



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola Elementare "Papa Giovanni XXIII" - 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 		Piselli (b) gustosi	58 		Bieta (b) all'olio	40 
	Finocchi (b) julienne	3 		Carote (b) julienne	15 		Carote (b) julienne	15 		Radicchio IGP	3 
	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 
	Tris di contorni (b) crudi	13 		Tris di contorni (b) crudi	13 		Carote (b) all'olio	45 		Finocchi (b) all'olio	30 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Finocchi (b) julienne	3 		Carote (b) julienne	15 
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 		Soufflè di ceci e zucca	123 		Svizzera di vitellone alla piastra	165 		Formaggio Asiago BIO DOP	197 
	Fagiolini (b) all'olio	33 		Spinaci (b) all'olio	49 		Patate (b) al vapore	124 		Tris di contorni (b) crudi	13 
	Cappucci (b)	6 		Finocchi (b) julienne	3 		Cappucci (b)	6 		Frutta fresca	85 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 		Banana equosolidale	104 			
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 		Carote (b) all'olio	45 
	Carote (b) julienne	15 		Cappucci (b)	6 		Radicchio IGP	3 		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 
	Patate (b) al forno	172 		Finocchi (b) all'olio	30 		Broccoli calabresi (b) all'olio	46 		Patate (b) al vapore	124 
	Radicchio IGP	3 		Radicchio IGP	3 		Finocchi (b) julienne	3 		Finocchi (b) julienne	3 
	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
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

Scuola Elementare "Papa Giovanni XXIII" - 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 
	Tris di contorni (b) crudi	13 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Finocchi (b) all'olio	30 		Tris di contorni (b) crudi	13 
	Frutta fresca	85 		Finocchi (b) julienne	3 		Radicchio IGP	3 		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 		Tris di contorni (b) crudi	13 		Carote (b) all'olio	45 		Spinaci (b) all'olio	49 
	Radicchio IGP	3 		Frutta fresca	85 		Cappucci (b)	6 		Carote (b) julienne	15 
Mer	Frutta fresca	85 	Mer	Pizza margherita	251 	Mer	Pasticcio	446 	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa (pom.-ricotta)	283 
	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	293 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Seppie in umido	174
	Filetto di limanda gratinato	148		Broccoli calabresi (b) all'olio	46 		Tris di contorni (b) crudi	13 		Fagiolini (b) all'olio	33 
	Fagiolini (b) all'olio	33 		Radicchio IGP	3 		Banana equosolidale	104 		Radicchio IGP	3 
Gio	Cappucci (b)	6 	Gio	Frutta fresca	85 	Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Gio	Crema di carote con crostini	181 
	Yogurt	82 		Passato di verdure con crostini	163 		Merluzzo in umido	111		Hamb. di pollo (b) alla piastra	149
	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco	340 		Coscetta di pollo al forno^	217		Fagiolini (b) all'olio	33 		Purè	147 
	Tortino di uova (b)	150 		Patate (b) al vapore	124 		Finocchi (b) julienne	3 		Cappucci (b)	6 
Ven	Spinaci (b) all'olio	49 	Ven	Cappucci (b)	6 	Ven	Frutta fresca	85 	Ven	Frutta fresca	85 
	Finocchi (b) julienne	3 		Stortini (b) al pomodoro (b)	281 		Crema di zucca con crostini	152 		Riso parboiled (b) ai porri	322 
	Frutta fresca	85 		Fantasia di legumi (alt.2)	62 		Bocconcini di pollo (b) in umido	126		Tortino di uova (b)	150 
	Crema mediterranea (cereali-legumi)+crostini	144 		Bieta (b) all'olio	40 		Polenta (b)	90 		Broccoli calabresi (b) all'olio	46 
Ven	Mozzarella BIO STG	127 	Ven	Finocchi (b) julienne	3 	Ven	Carote (b) julienne	15 	Ven	Finocchi (b) julienne	3 
	Purè	147 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
	Carote (b) julienne	15 									
	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

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