



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola dell'Infanzia c/o Sc. Elementare - 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) Uova (b) strapazzate Spinaci (b) all'olio Finocchi (b) julienne Frutta fresca	274 86 49 3 68	Lun Riso parboiled (b) ai porri Polpettine di pollo (b) in umido Fagiolini (b) all'olio Carote (b) julienne Yogurt	252 81 33 15 82	Lun Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b) Frittata al naturale (b) Piselli (b) gustosi Carote (b) julienne Frutta fresca	238 86 58 15 68	Lun Orzotto (b) alle verdure Spezzatino di vitellone (b) Bieta (b) all'olio Radicchio IGP Frutta fresca	143 149 40 3 68
Mar Riso parboiled (b) al sugo vegetale Spezzatino di tacchino in umido Tris di contorni (b) crudi Frutta fresca	212 97 13 68	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Tris di contorni (b) crudi Frutta fresca	251 68 13 68	Mar Riso parboiled (b) alla Parmigiana Filetto di halibut gratinato Carote (b) all'olio Finocchi (b) julienne Frutta fresca	242 99 45 3 68	Mar Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Uova (b) strapazzate Finocchi (b) all'olio Carote (b) julienne Budino	273 86 30 15 109
Mer Gnocchi (b) al basilico e pomod.(b) Scaloppina di maiale al limone Fagiolini (b) all'olio Cappucci (b) Polpa di frutta	192 111 33 6 60	Mer Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta) Soufflé di ceci e zucca Spinaci (b) all'olio Finocchi (b) julienne Frutta fresca	239 123 49 3 68	Mer Pasta (b) e fagioli Svizzera di vitellone alla piastra Patate (b) al vapore Cappucci (b) Banana equosolidale	112 124 100 6 90	Mer Stortini (b) al pomodoro Formaggio Asiago BIO DOP Tris di contorni (b) crudi Frutta fresca	236 148 13 68
Gio Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP Sformato di merluzzo Finocchi (b) all'olio Carote (b) julienne Frutta fresca	278 115 30 15 68	Gio Crema di patate con crostini Fettina di tacchino ai ferri Carote (b) all'olio Cappucci (b) Frutta fresca	198 85 45 6 68	Gio Gnocchi di zucca burro e salvia Sovracoscia di pollo al forno Spinaci (b) all'olio Radicchio IGP Polpa di frutta	240 209 49 3 60	Gio Pizza margherita integrale Fagioli in insalata (alt.2) Carote (b) all'olio Cappucci (b) Frutta fresca	251 99 45 6 68
Ven Crema di legumi con riso (b) Formaggio Caciotta BIO Patate (b) al forno Radicchio IGP Frutta fresca	114 203 138 3 68	Ven Mezze penne (b) alle olive e pomodoro Filetto di limanda gratinato Finocchi (b) all'olio Radicchio IGP Frutta fresca	266 120 30 3 68	Ven Pasticcio Formaggio Casatella trevigiana DOP Broccoli calabresi (b) all'olio Finocchi (b) julienne Frutta fresca	375 118 46 3 68	Ven Crema di zucca con crostini Bastoncini di merluzzo dorati al forno Patate (b) al vapore Finocchi (b) julienne Frutta fresca	152 117 100 3 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
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

Scuola dell'Infanzia c/o Sc. Elementare - San Fior

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Fusilli (b) ai formaggi	297 	Lun	Cous cous (b) arcobaleno (verdure)	250 	Lun	Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro	267 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	238 
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	124		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Frittata al naturale (b)	86 		Formaggio Asiago BIO DOP	148 
	Tris di contorni (b) crudi	13 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Finocchi (b) all'olio	30 		Tris di contorni (b) crudi	13 
	Frutta fresca	68 		Finocchi (b) julienne	3 		Radicchio IGP	3 		Frutta fresca	68 
Mar	Gnocchi (b) al basilico e pomod.(b)	192 	Mar	Riso parboiled (b) alla zucca	220 	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	273 	Mar	Pizza margherita	251 
	Petto di pollo ai ferri	89		Formaggio Caciotta BIO	203 		Arrostato di vitello	64		Lonza di maiale (b) fredda	90 
	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	68 		Cappucci (b)	6 		Carote (b) julienne	15 
Mer	Frutta fresca	68 	Mer	Pizza margherita	251 	Mer	Pasticcio	375 	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa(pom.-ricotta)	239 
	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	232 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	68 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118 		Seppie in umido	147
	Filetto di limanda gratinato	120		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	90 		Radicchio IGP	3 
Gio	Cappucci (b)	6 	Gio	Frutta fresca	68 	Gio	Tris di contorni (b) crudi	13 	Gio	Frutta fresca	68 
	Yogurt	82 		Passato di verdure con crostini	163 		Riso parboiled (b) al sugo vegetale	212 		Crema di carote con crostini	181 
	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco	277 		Coscetta di pollo al forno^	433		Merluzzo in umido	90		Hamb. di pollo (b) alla piastra	113
	Tortino di uova (b)	120 		Patate (b) al vapore	100 		Fagiolini (b) all'olio	33 		Purè	127 
Ven	Spinaci (b) all'olio	49 	Ven	Cappucci (b)	6 	Ven	Finocchi (b) julienne	3 	Ven	Cappucci (b)	6 
	Finocchi (b) julienne	3 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
	Frutta fresca	68 		Stortini (b) al pomodoro (b)	238 		Crema di zucca con crostini	152 		Riso parboiled (b) ai porri	252 
	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144 		Fantasia di legumi (alt.2)	49 		Bocconcini di pollo (b) in umido	96		Tortino di uova (b)	120 
Ven	Mozzarella BIO STG	101 	Ven	Bieta (b) all'olio	40 	Ven	Polenta (b)	78 	Ven	Broccoli calabresi (b) all'olio	46 
	Purè	127 		Finocchi (b) julienne	3 		Carote (b) julienne	15 		Finocchi (b) julienne	3 
	Carote (b) 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
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