

MENU' STAGIONALE

A.S. 2021/2022

Pag. 1/2

Scuola Materna 'S.Giustina' - Vittorio Veneto

Menu 1A Estivo	KCal	Menu 2A Estivo	KCal	Menu 3A Estivo	KCal	Menu 4A Estivo	KCal
Lun Mezze penne BIO zucchine e zafferano Svizzera di vitellone BIO alla piastra Carotine baby all'olio Cappucci Frutta BIO	264 124 44 6 68	Lun Stortini BIO alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	253 118 33 6 68	Lun Fusilli BIO al pesto delicato (rucola) Arrosto di vitello Piselli BIO gustosi Pomodori Frutta BIO	387 64 58 12 68	Lun Fusilli BIO peperoni e speck Frittata al naturale BIO Fagiolini BIO all'olio Insalata Frutta BIO	295 86 33 4 68
Mar Fusilli BIO alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini BIO all'olio Pomodori Budino	329 101 33 12 109	Mar Fusilli BIO al sugo vegetale Hamb. di pollo BIO alla piastra Purè Carote julienne Frutta BIO	247 113 127 15 68	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Fantasia di legumi (alt.2) Tris di contorni crudi Frutta BIO	273 49 13 68	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche^ Zucchine al vapore Carote julienne Frutta BIO	246 97 30 15 68
Mer Stortini BIO alle olive e pomodoro BIO Armonia di ceci e verdure Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	272 155 49 15 68	Mer Riso parb. BIO alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli BIO gustosi Pomodori Frutta BIO	224 117 58 12 68	Mer Mezze penne BIO zucchine e pomodoro Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	267 99 44 4 68	Mer Fusilli BIO all'olio e Grana Padano DOP Hamburger di trota BIO Patate al vapore Pomodori Frutta BIO	278 131 100 12 68
Gio Insalata di riso BIO sfiziosa Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche^ Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 80 30 4 68	Gio Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	68 68 30 7 114	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	375 66 33 6 68	Gio Riso parboiled BIO al pom. BIO Formaggio Asiago DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	203 148 13 68
Ven Mezzi rigatoni BIO al sugo rosa (pomod. BIO e ricotta) Filetto di platessa al forno Tris di contorni crudi Frutta BIO	240 151 13 68	Ven Mezze penne BIO al ragù (vitellone e maiale) Uova BIO strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	274 86 44 4 68	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino^ Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	153 141 49 15 82	Ven Pizza margherita Lonza di maiale BIO fredda Carote all'olio Cetrioli Gelato	83 83 44 7 114

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
13/06 - 17/06	20/06 - 24/06	27/06 - 01/07	04/07 - 08/07	11/07 - 15/07	18/07 - 22/07	25/07 - 29/07	01/08 - 05/08	08/08 - 12/08	15/08 - 19/08	22/08 - 26/08	29/08 - 02/09

 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 BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP



MENU' STAGIONALE

A.S. 2021/2022

Pag. 2/2

Scuola Materna 'S.Giustina' - Vittorio Veneto

Menu 1B Estivo	KCal	Menu 2B Estivo	KCal	Menu 3B Estivo	KCal	Menu 4B Estivo	KCal
Lun Mezze penne BIO zucchine e zafferano Svizzera di vitellone BIO alla piastra Carotine baby all'olio Cappucci Frutta BIO	264 124 44 6 68	Lun Stortini BIO alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	253 118 33 6 68	Lun Fusilli BIO al pesto delicato (rucola) Scaloppina di maiale al limone Zucchine al vapore Pomodori Frutta BIO	387 111 30 12 68	Lun Fusilli BIO peperoni e speck Frittata al naturale BIO Fagiolini BIO all'olio Insalata Frutta BIO	295 86 33 4 68
Mar Fusilli BIO alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini BIO all'olio Pomodori Budino	329 101 33 12 109	Mar Fusilli BIO al sugo vegetale Hamb. di pollo BIO alla piastra Purè Carote julienne Frutta BIO	247 113 127 15 68	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Soufflè di ceci e zucchine Tris di contorni crudi Frutta BIO	273 125 13 68	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche^ Zucchine al vapore Carote julienne Frutta BIO	246 97 30 15 68
Mer Stortini BIO alle olive e pomodoro Filone di maiale al forno Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	266 103 49 15 68	Mer Riso parb. BIO alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli BIO gustosi Pomodori Frutta BIO	224 117 58 12 68	Mer Mezze penne BIO zucchine e pomodoro Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	267 99 44 4 68	Mer Fusilli BIO all'olio e Grana Padano DOP Hamburger di trota BIO Patate al vapore Pomodori Frutta BIO	278 131 100 12 68
Gio Insalata di riso BIO sfiziosa Petto di pollo ai ferri^ Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 75 30 4 68	Gio Mezzi rigatoni BIO al ragù (vitellone e maiale) Uova BIO strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	274 86 44 4 68	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	375 66 33 6 68	Gio Riso parboiled BIO al pom. BIO Formaggio Asiago DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	203 148 13 68
Ven Mezzi rigatoni BIO al sugo rosa (pomod. BIO e ricotta) Filetto di platessa al forno Tris di contorni crudi Frutta BIO	240 151 13 68	Ven Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	 68 30 7 114	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino^ Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	153 141 49 15 82	Ven Pizza margherita Lonza di maiale BIO fredda Carote all'olio Cetrioli Gelato	 83 44 7 114

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
13/06 - 17/06	20/06 - 24/06	27/06 - 01/07	04/07 - 08/07	11/07 - 15/07	18/07 - 22/07	25/07 - 29/07	01/08 - 05/08	08/08 - 12/08	15/08 - 19/08	22/08 - 26/08	29/08 - 02/09

 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, compilate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP