

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