

MENU' STAGIONALE

A.S. 2021/2022

Pag. 1/2

Scuola Elementare 'U. Costella' (M) - 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	320 165 44 6 85	Lun Stortini BIO alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	304 147 33 6 85	Lun Fusilli BIO al pesto delicato (rucola) Arrosto di vitello Piselli BIO gustosi Pomodori Frutta BIO	448 82 58 12 85	Lun Fusilli BIO peperoni e speck Frittata al naturale BIO Fagiolini BIO all'olio Insalata Frutta BIO	366 119 33 4 85
Mar Fusilli BIO alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini BIO all'olio Pomodori Budino	381 127 33 12 109	Mar Fusilli BIO al sugo vegetale Hamb. di pollo BIO alla piastra Purè Carote julienne Frutta BIO	295 149 147 15 85	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Fantasia di legumi (alt.2) Tris di contorni crudi Frutta BIO	364 62 13 85	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche^ Zucchine al vapore Carote julienne Frutta BIO	289 121 30 15 85
Mer Stortini BIO alle olive e pomodoro BIO Armonia di ceci e verdure Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	313 155 49 15 85	Mer Riso parb. BIO alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli BIO gustosi Pomodori Frutta BIO	281 175 58 12 85	Mer Mezze penne BIO zucchine e pomodoro Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	324 123 44 4 85	Mer Fusilli BIO all'olio e Grana Padano DOP Hamburger di trota BIO Patate al vapore Pomodori Frutta BIO	363 176 124 12 85
Gio Insalata di riso BIO sfiziosa Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche^ Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 102 30 4 85	Gio Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	 102 30 10 114	Gio Pasticcio Formaggio Ricotta Fagiolini BIO all'olio Cappucci Frutta BIO	446 74 33 6 85	Gio Riso parboiled BIO al pom. BIO Formaggio Asiago DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	250 197 13 85
Ven Mezzi rigatoni BIO al sugo rosa (pomod. BIO e ricotta) Filetto di platessa al forno Tris di contorni crudi Frutta BIO	284 151 13 85	Ven Mezze penne BIO al ragù (vitellone e maiale) Uova BIO strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	334 119 44 4 85	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino^ Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	190 169 49 15 82	Ven Pizza margherita Lonza di maiale BIO fredda Carote all'olio Cetrioli Gelato	 106 44 10 114

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 Elementare 'U.Costella' (M) - 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	320	Lun	Stortini BIO alle melanzane e pomodoro	304	Lun	Fusilli BIO al pesto delicato (rucola)	448	Lun	Fusilli BIO peperoni e speck	366
	Svizzera di vitellone BIO alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Scaloppina di maiale al limone	138		Frittata al naturale BIO	119
	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	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85
Mar	Fusilli BIO alla genovese	381	Mar	Fusilli BIO al sugo vegetale	295	Mar	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	289
	Perle di mozzarella	127		Hamb. di pollo BIO alla piastra	149		Soufflè di ceci e zucchine	125		Insalata di carni bianche^	121
	Fagiolini BIO all'olio	33		Purè	147		Tris di contorni crudi	13		Zucchine al vapore	30
	Pomodori	12		Carote julienne	15		Frutta BIO	85		Carote julienne	15
	Budino	109		Frutta BIO	85					Frutta BIO	85
Mer	Stortini BIO alle olive e pomodoro	323	Mer	Riso parb. BIO alle zucchine e basilico	281	Mer	Mezze penne BIO zucchine e pomodoro	324	Mer	Fusilli BIO all'olio e Grana Padano DOP	363
	Filone di maiale al forno	130		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Filetto di halibut gratinato	123		Hamburger di trota BIO	176
	Spinaci all'olio	49		Piselli BIO gustosi	58		Carote all'olio	44		Patate al vapore	124
	Carote julienne	15		Pomodori	12		Insalata	4		Pomodori	12
	Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85
Gio	Insalata di riso BIO sfiziosa	266	Gio	Mezzi rigatoni BIO al ragù (vitellone e maiale)	334	Gio	Pasticcio	446	Gio	Riso parboiled BIO al pom. BIO	250
	Petto di pollo ai ferri^	93		Uova BIO strapazzate	119		Formaggio Ricotta	74		Formaggio Asiago DOP	197
	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	85
	Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85			
Ven	Mezzi rigatoni BIO al sugo rosa (pomod. BIO e ricotta)	284	Ven	Pizza margherita		Ven	Insalata di orzo creativa (con verdure)	190	Ven	Pizza margherita	
	Filetto di platessa al forno	151		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Straccetti di tacchino al rosmarino^	169		Lonza di maiale BIO fredda	106
	Tris di contorni crudi	13		Zucchine al vapore	30		Spinaci all'olio	49		Carote all'olio	44
	Frutta BIO	85		Cetrioli	10		Carote julienne	15		Cetrioli	10
				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
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