



MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 1/2

Centro Estivo elem.Foscolo - Vittorio Veneto

Menu 1A Estivo		KCal	Menu 2A Estivo		KCal	Menu 3A Estivo		KCal	Menu 4A Estivo		KCal
Lun	Mezze penne (b) zucchine e zafferano	320	Lun	Stortini (b) alle melanzane e pomodoro	304	Lun	Fusilli (b) al pesto delicato (rucola)	448	Lun	Fusilli (b) peperoni e speck	366
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Arrosto di vitello	82		Frittata al naturale (b)	119
	Carotine baby all'olio	44		Fagiolini all'olio	33		Piselli gustosi	58		Fagiolini 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 (b) alla genovese	381	Mar	Fusilli (b) 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 (b) alla piastra	149		Fantasia di legumi (alt.2)	62		Insalata di carni bianche^	121
	Fagiolini 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 (b) alle olive e pomodoro (b)	323	Mer	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	281	Mer	Mezze penne (b) zucchine e pomodoro	324	Mer	Fusilli (b) all'olio e Grana Padano DOP	363
	Armonia di ceci e verdure	155		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Filetto di halibut gratinato	123		Filetto di limanda gratinato	148
	Spinaci all'olio	49		Piselli 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 (b) sfiziosa	266	Gio	Pizza margherita		Gio	Pasticcio al ragù	446	Gio	Riso parboiled (b) al pom. (b)	250
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche^	102		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Formaggio Ricotta	74		Formaggio Asiago DOP	197
	Zucchine al vapore	30		Zucchine al vapore	30		Fagiolini all'olio	33		Tris di contorni crudi	13
	Insalata	4		Cetrioli	10		Cappucci	6		Frutta BIO	85
	Frutta BIO	85		Gelato	114		Frutta BIO	85			
Ven	Mezzi rigatoni (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta)	284	Ven	Mezze penne (b) al ragù (vitellone e maiale)	334	Ven	Insalata di orzo creativa (con verdure)	190	Ven	Pizza margherita	
	Filetto di platessa al forno	193		Uova (b) strapazzate	119		Straccetti di tacchino al rosmarino^	169		Lonza di maiale (b) fredda	115
	Tris di contorni crudi	13		Carote all'olio	44		Spinaci all'olio	49		Carote all'olio	44
	Frutta BIO	85		Insalata	4		Carote julienne	15		Cetrioli	10
				Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Yogurt BIO	82

Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B
12/06 - 16/06	19/06 - 23/06	26/06 - 30/06	03/07 - 07/07	10/07 - 14/07	17/07 - 21/07	24/07 - 28/07	31/07 - 04/08	07/08 - 11/08	14/08 - 18/08	21/08 - 25/08	28/08 - 01/09	04/09 - 08/09

 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.

MENU' STAGIONALE

A.S. 2022/2023

Pag. 2/2

Centro Estivo elem.Foscolo - Vittorio Veneto

Menu 1B Estivo	KCal	Menu 2B Estivo	KCal	Menu 3B Estivo	KCal	Menu 4B Estivo	KCal
Lun Mezze penne (b) zucchine e zafferano Svizzera di vitellone (b) alla piastra Carotine baby all'olio Cappucci Frutta BIO	320 165 44 6 85	Lun Stortini (b) alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	304 147 33 6 85	Lun Fusilli (b) al pesto delicato (rucola) Scaloppina di maiale al limone Zucchine al vapore Pomodori Frutta BIO	448 138 30 12 85	Lun Fusilli (b) peperoni e speck Frittata al naturale (b) Fagiolini all'olio Insalata Frutta BIO	366 119 33 4 85
Mar Fusilli (b) alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini all'olio Pomodori Budino	381 127 33 12 109	Mar Fusilli (b) al sugo vegetale Hamb. di pollo (b) alla piastra Purè Carote julienne Frutta BIO	295 149 147 15 85	Mar Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Soufflè di ceci e zucchine Tris di contorni crudi Frutta BIO	364 125 13 85	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di tacchino e verdure^ Tris di contorni crudi Frutta BIO	289 105 13 85
Mer Stortini (b) alle olive e pomodoro Filone di maiale al forno Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	323 125 49 15 85	Mer Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	281 175 58 12 85	Mer Mezze penne (b) zucchine e pomodoro Filetto di halibut gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	324 123 44 4 85	Mer Fusilli (b) all'olio e Grana Padano DOP Filetto di limanda gratinato Patate al vapore Pomodori Frutta BIO	363 148 124 12 85
Gio Insalata di riso (b) sfiziosa Petto di pollo ai ferri^ Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 93 30 4 85	Gio Mezzi rigatoni (b) al ragù (vitellone e maiale) Uova (b) strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	334 119 44 4 85	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	446 74 33 6 85	Gio Riso parboiled (b) al pom. (b) Formaggio Asiago DOP Zucchine al vapore Cappucci Frutta BIO	250 197 30 6 85
Ven Mezzi rigatoni (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta) Filetto di platessa al forno Tris di contorni crudi Frutta BIO	284 193 13 85	Ven Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	 102 30 10 114	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 (b) fredda Carote all'olio Cetrioli Gelato	 115 44 10 114

Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B
12/06 - 16/06	19/06 - 23/06	26/06 - 30/06	03/07 - 07/07	10/07 - 14/07	17/07 - 21/07	24/07 - 28/07	31/07 - 04/08	07/08 - 11/08	14/08 - 18/08	21/08 - 25/08	28/08 - 01/09	04/09 - 08/09

 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.