
















MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Scuola Elementare 'S. Francesco' - S. Vendemiano

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Riso parboiled (b) al pom. (b)	250 	Lun	Pizza margherita BIO	167 	Lun	Mezzi rigatoni (b) zucchine e zafferano	320 	Lun	Fusilli (b) al ragù (vitellone e maiale)	334 
	Frittata (b) con zucchine	119 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165		Mozzarella STG	127 
	Piselli gustosi	58 		Insalata	4 		Piselli gustosi	58 		Cappucci	6 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Mar	Crema di zucchine con crostini	190 	Mar	Mezze penne (b) alle melanzane e pom.	304 	Mar	Crema di carote con crostini	181 	Mar	Pizza margherita BIO	167 
	Spezzatino di vitellone (b)	176		Formaggio Caciotta BIO	270 		Coscetta di pollo al forno^	217		Lonza di maiale (b) fredda	115 
	Pomodori	12 		Carote julienne	15 		Purè	147 		Insalata	4 
	Polpa di frutta	60 		Frutta BIO	85 		Cappucci	6 		Frutta BIO	85 
Mer	Gnocchetti verdi (b) al burro e salvia	289 	Mer	Stortini (b) alla genovese	381 	Mer	Riso parboiled (b) al sugo primavera	293 	Mer	Insalata di orzo (b) creativa (con verdure)	190 
	Formaggio Asiago DOP	197 		Insalata di tacchino e verdure^	105		Tortino di uova (b)	150 		Hamb. di pollo (b) alla piastra	149
	Insalata	4 		Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Fagiolini all'olio	33 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Gio	Insalata di riso (b) sfiziosa	266	Gio	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	293 	Gio	Pasticcio	446	Gio	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Bocconcini di pollo (b) in umido	126		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Merluzzo in umido	111
	Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Pomodori	12 		Zucchine al vapore	38 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Banana equosolidale	104 		Gelato	114 
Ven	Mezzi rigatoni (b) al pesto delicato (rucola)	448 	Ven	Fusilli (b) al pomodoro (b)	281 	Ven	Mezze penne (b) all'olio e Grana Padano DOP	471 	Ven	Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283 
	Filetto di limanda gratinato	148		Armonia di ceci e verdure	155 		Insalata di tonno e pomodoro	107		Straccetti di tacchino al rosmarino^	169
	Spinaci all'olio	49 		Cappucci	6 		Insalata	4 		Carote julienne	15 
	Frutta BIO	85 		Yogurt BIO	82 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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 - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione BIO o DOP/IGP



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 2/2

Scuola Elementare 'S. Francesco' - S. Vendemiano

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Crema di zucchine con crostini	190 	Lun	Mezze penne (b) al pom. (b)	281 	Lun	Passato di verdure con crostini	163 	Lun	Fusilli (b) al ragù bianco	340 
	Spezzatino di vitellone (b)	176 		Fantasia di legumi (alt.2)	62 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Formaggio Montasio DOP	217 
	Patate al vapore	124 		Zucchine al vapore	38 		Purè	147 		Insalata	4 
	Carote julienne	15 		Frutta BIO	85 		Carote julienne	15 		Frutta BIO	85 
	Frutta BIO	85 					Frutta BIO	85 			
Mar	Fusilli (b) peperoni e speck	377 	Mar	Riso parboiled (b) al sugo primavera	293 	Mar	Mezzi rigatoni (b) alla pizzaiola	280 	Mar	Pizza margherita BIO	167 
	Tortino di uova (b)	150 		Arrostato di vitello	82 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Lonza di maiale fredda	115 
	Spinaci all'olio	49 		Insalata	4 		Fagiolini all'olio	33 		Pomodori	12 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Budino	109 		Gelato	114 
Mer	Gnocchetti verdi (b) al burro e salvia	289 	Mer	Pizza margherita BIO	167 	Mer	Pasticcio	446 	Mer	Mezze penne (b) al pom. (b)	281 
	Insalata di carni bianche^	121 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Mozzarella STG	127 		Soufflè di ceci e zucchine	125 
	Cappucci	6 		Carote julienne	15 		Pomodori	12 		Patate al vapore	124 
	Frutta BIO	85 		Polpa di frutta	60 		Banana equosolidale	104 		Cappucci	6 
Gio	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	281 	Gio	Fusilli (b) alle olive e pomodoro (b)	323 	Gio	Riso parboiled (b) alle melanzane	267 	Gio	Cous cous (b) arcobaleno (verdure)	336 
	Formaggio Asiago DOP	197 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Petto di tacchino al forno^	98 		Straccetti di tacchino al rosmarino^	169 
	Pomodori	12 		Cappucci	6 		Cappucci	6 		Fagiolini all'olio	33 
	Yogurt BIO	82 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Ven	Stortini (b) al pesto delicato (rucola)	448 	Ven	Mezzi rigatoni (b) all'olio e Grana Padano DOP	363 	Ven	Mezze penne int.(b) zucchine e pomodoro	321 	Ven	Stortini (b) alla genovese	381 
	Filetto di limanda gratinato	148 		Merluzzo in umido	111 		Frittata al naturale (b)	119 		Insalata di tonno e pomodoro	107 
	Piselli gustosi	58 		Fagiolini all'olio	33 		Carote all'olio	44 		Carote julienne	15 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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 - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione BIO o DOP/IGP