



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Scuola Elementare "G. Verdi"(M) - Fossamerlo di S. Vendemiano

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun			Lun			Lun			Lun		
Mar	Crema di zucchine con crostini Spezzatino di vitellone (b) Pomodori Polpa di frutta	190 176 12 60	Mar	Mezze penne (b) alle melanzane e pom. Formaggio Caciotta BIO Carote julienne Frutta BIO	304 270 15 85	Mar	Crema di carote con crostini Coscetta di pollo al forno^ Purè Cappucci Polpa di frutta	181 217 147 6 60	Mar	Pizza margherita BIO Lonza di maiale (b) fredda Insalata Frutta BIO	167 115 4 85
Mer			Mer			Mer			Mer		
Gio	Insalata di riso (b) sfiziosa Bocconcini di pollo (b) in umido Fagiolini all'olio Frutta BIO	266 126 33 85	Gio	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote) Bastoncini di merluzzo dorati al forno Spinaci all'olio Frutta BIO	293 175 49 85	Gio	Pasticcio Formaggio Casatella trevigiana DOP Pomodori Banana equosolidale	446 147 12 104	Gio	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Merluzzo in umido Zucchine al vapore Gelato	364 111 38 114
Ven			Ven			Ven			Ven		

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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO































MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 2/2

Scuola Elementare "G. Verdi"(M) - Fossamerlo di S. Vendemiano

Menu 1B Primaveraile	KCal	Menu 2B Primaveraile	KCal	Menu 3B Primaveraile	KCal	Menu 4B Primaveraile	KCal
Lun		Lun		Lun		Lun	
Fusilli (b) peperoni e speck	377 	Riso parboiled (b) al sugo primavera	293 	Mezzi rigatoni (b) alla pizzaiola	280 	Pizza margherita BIO	167 
Tortino di uova (b)	150 	Arrosto 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 	Frutta BIO	85 	Gelato	114 
Mer		Mer		Mer		Mer	
Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	281 	Fusilli (b) alle olive e pomodoro (b)	323 	Riso parboiled (b) alle melanzane	267 	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
Carote all'olio	44 	Cappucci	6 	Cappucci	6 	Fagiolini all'olio	33 
Yogurt BIO	82 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 
Ven		Ven		Ven		Ven	

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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO