

MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Scuola Elementare 'E. Fermi' (M) - Zoppe' di S. Vendemiano

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun			Lun			Lun			Lun		
Mar	Risotto (b) primavera Petto di tacchino alle verdure^ Fagiolini all'olio Frutta BIO	310 96 33 85	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Soufflè di ceci e zucchine Carote all'olio Gelato	364 125 44 114	Mar	Mezzi rigatoni (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta) Insalata di tonno e pomodoro Carote julienne Frutta BIO	284 107 15 85	Mar	Pizza margherita integrale Parma e prosc.cotto di Alta Qualità Pomodori Budino	251 135 12 109
Mer			Mer			Mer			Mer		
Gio	Mezze penne (b) all'olio e Grana Padano DOP Scaloppina di maiale al limone Spinaci all'olio Frutta BIO	471 138 49 85	Gio	Stortini (b) al ragù (vitellone e maiale) Perle di mozzarella Pomodori Frutta BIO	334 127 12 85	Gio	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Insalata di carni bianche^ Cappucci Polpa di frutta	281 121 6 60	Gio	Crema di patate con crostini Hamb. di pollo (b) alla piastra Spinaci all'olio Frutta BIO	198 149 49 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 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 'E. Fermi' (M) - Zoppe' di S. Vendemiano

Menu 1B Primaveraile	KCal	Menu 2B Primaveraile	KCal	Menu 3B Primaveraile	KCal	Menu 4B Primaveraile	KCal
Lun		Lun		Lun		Lun	
Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364 	Pasticcio	446	Gnocchi al pomodoro (b) e basilico	244 	Insalata di riso (b) sfiziosa	266
Arrostato di vitello	82	Fagioli borlotti in insalata (alt.2)	58 	Formaggio Asiago DOP	197 	Bocconcini di pollo (b) in umido	126
Fagiolini all'olio	33 	Carote all'olio	44 	Insalata	4 	Carote all'olio	44 
Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 
Mer		Mer		Mer		Mer	
Stortini (b) al pesto delicato (rucola)	448 	Pizza margherita	251 	Fusilli (b) zucchini e zafferano	320 	Fusilli (b) alle olive e pomodoro	323 
Coscetta di pollo al forno^	217	Lonza di maiale (b) fredda	115 	Insalata di tonno e pomodoro	107	Armonia di ceci e verdure	155 
Zucchine al vapore	38 	Pomodori	12 	Carote julienne	15 	Cappucci	6 
Frutta BIO	85 	Gelato	114 	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 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