























Scuola Elem. Ambrosetto c/o Pro Loco - San Polo di Piave
Autunno 2A dal 18/09/2023 al 24/09/2023

Lunedì	Pizza margherita		
	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102	
	Zucchine al vapore	30	
	Insalata	4	
	Frutta BIO	85	
Martedì	Mezze penne (b) alle melanzane e pom.	KCal 304	
	Formaggio Caciotta BIO	270	
	Piselli gustosi	58	
	Carote julienne	15	
	Frutta BIO	85	
Mercoledì	Stortini (b) alla genovese	KCal 381	
	Petto di tacchino alle verdure^	107	
	Fagiolini all'olio	33	
	Cappucci	6	
	Frutta BIO	85	
Giovedì	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	KCal 293	
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175	
	Spinaci all'olio	49	
	Pomodori	12	
	Frutta BIO	85	
Venerdì	Fusilli (b) al pomodoro (b)	KCal 281	
	Armonia di ceci e verdure	155	
	Verdura cruda mista	14	
	Yogurt BIO	82	

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

I fagioli sono Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verrà fornita frutta fresca di stagione

Per informazioni riguardo ingredienti ed 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.