



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola Elementare Ambrosetto - San Polo di Piave

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Mezze penne (b) al ragù (vitellone e maiale)	334 	Lun	Riso parboiled (b) ai porri	322 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281 	Lun	Orzotto alle verdure	172 
	Uova (b) strapazzate	119 		Polpettine di pollo (b) in umido	121 		Frittata al naturale (b)	119 		Spezzatino di vitellone (b)	176 
	Spinaci all'olio	49 		Fagiolini all'olio	33 		Piselli gustosi	58 		Bieta all'olio	40 
	Finocchi julienne	3 		Carote julienne	15 		Carote julienne	15 		Radicchio	3 
	Frutta BIO	85 		Yogurt BIO	82 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Mar	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Mar	Pizza margherita	251 	Mar	Riso parboiled (b) alla Parmigiana	290 	Mar	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Spezzatino di tacchino in umido	127 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Filetto di halibut gratinato	123 		Uova (b) strapazzate	119 
	Tris di contorni crudi	13 		Tris di contorni crudi	13 		Carote all'olio	44 		Finocchi al vapore	28 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Finocchi julienne	3 		Carote julienne	15 
Mer	Gnocchi al pomodoro (b) e basilico	244 	Mer	Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283 	Mer	Pasta (b) e fagioli	112 	Mer	Stortini (b) al pomodoro	279 
	Scaloppina di maiale al limone	138 		Soufflé di ceci e zucca	123 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Formaggio Asiago BIO DOP	197 
	Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Patate al vapore	124 		Tris di contorni crudi	13 
	Cappucci	6 		Finocchi julienne	3 		Cappucci	6 		Frutta BIO	85 
	Polpa di frutta	60 		Frutta BIO	85 		Banana equosolidale	104 			
Gio	Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP	363 	Gio	Crema di patate con crostini	198 	Gio	Gnocchi di zucca burro e salvia	291 	Gio	Pizza margherita integrale	251 
	Sformato di merluzzo	143 		Fettina di tacchino ai ferri	105 		Coscetta di pollo al forno^	217 		Fagioli in insalata (alt.2)	126 
	Finocchi al vapore	28 		Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 		Carote all'olio	44 
	Carote julienne	15 		Cappucci	6 		Radicchio	3 		Cappucci	6 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Polpa di frutta	60 		Frutta BIO	85 
Ven	Crema di legumi con riso (b)	114 	Ven	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	323 	Ven	Pasticcio	446 	Ven	Crema di zucca con crostini	152 
	Formaggio Caciotta BIO	270 		Filetto di limanda gratinato	148 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 
	Patate al forno	172 		Finocchi al vapore	28 		Broccoli calabresi all'olio	46 		Patate al vapore	124 
	Radicchio	3 		Radicchio	3 		Finocchi julienne	3 		Finocchi julienne	3 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 

Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 2/2

Scuola Elementare Ambrosetto - San Polo di Piave

Menu 1B Invernale	KCal	Menu 2B Invernale	KCal	Menu 3B Invernale	KCal	Menu 4B Invernale	KCal
Lun Fusilli (b) ai formaggi Svizzera di vitellone (b) alla piastra Tris di contorni crudi Frutta BIO	369 165 13 85	Lun Cous cous arcobaleno (verdure) Bastoncini di merluzzo dorati al forno Fagiolini all'olio Finocchi julienne Budino	336 175 33 3 109	Lun Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro Frittata al naturale (b) Finocchi al vapore Radicchio Frutta BIO	324 119 28 3 85	Lun Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b) Formaggio Asiago BIO DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	281 197 13 85
Mar Gnocchi al pomodoro (b) e basilico Petto di pollo ai ferri^ Cavolfiori all'olio Radicchio Frutta BIO	244 93 39 3 85	Mar Riso parboiled (b) alla zucca Formaggio Caciotta BIO Tris di contorni crudi Frutta BIO	275 270 13 85	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Arrostato di vitello Carote all'olio Cappucci Polpa di frutta	364 82 44 6 60	Mar Pizza margherita Lonza di maiale (b) fredda Spinaci all'olio Carote julienne Budino	251 115 49 15 109
Mer Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote) Filetto di limanda gratinato Fagiolini all'olio Cappucci Yogurt BIO	293 148 33 6 82	Mer Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Broccoli calabresi all'olio Radicchio Frutta BIO	251 102 46 3 85	Mer Pasticcio Formaggio Casatella trevigiana DOP Tris di contorni crudi Banana equosolidale	446 147 13 104	Mer Mezze penne (b) al sugo rosa (pom.-ricotta) Seppie in umido Fagiolini all'olio Radicchio Frutta BIO	283 174 33 3 85
Gio Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco Tortino di uova (b) Spinaci all'olio Finocchi julienne Frutta BIO	340 150 49 3 85	Gio Passato di verdure con crostini Coscetta di pollo al forno^ Patate al vapore Cappucci Frutta BIO	163 217 124 6 85	Gio Riso parboiled (b) al sugo vegetale Merluzzo in umido Fagiolini all'olio Finocchi julienne Frutta BIO	263 111 33 3 85	Gio Crema di carote con crostini Hamb. di pollo (b) alla piastra Purè Cappucci Frutta BIO	181 149 147 6 85
Ven Crema mediterranea (cereali-legumi)+crostini Mozzarella Purè Carote julienne Frutta BIO	144 127 147 15 85	Ven Stortini (b) al pomodoro (b) Fantasia di legumi (alt.2) Bieta all'olio Finocchi julienne Frutta BIO	281 62 40 3 85	Ven Crema di zucca con crostini Bocconcini di pollo (b) in umido Polenta Carote julienne Frutta BIO	152 126 90 15 85	Ven Riso parboiled (b) ai porri Tortino di uova (b) Broccoli calabresi all'olio Finocchi julienne Frutta BIO	322 150 46 3 85

Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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