

**Scuola Elem. Ambrosetto c/o Pro Loco - San Polo di Piave**  
**Autunno 4A dal 02/10/2023 al 08/10/2023**

Lunedì	Fusilli (b) al ragù (vitellone e maiale)	KCal 334	
	Formaggio Asiago BIO DOP	197	
	Verdura cruda mista	14	
	Frutta BIO	85	
Martedì	Pizza margherita integrale		
	Lonza di maiale (b) fredda	115	
	Carote all'olio	44	
	Insalata	4	
Mercoledì	Frutta BIO	85	
	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	KCal 281	
	Hamb. di pollo (b) alla piastra	149	
	Fagiolini all'olio	33	
Giovedì	Cappucci	6	
	Frutta BIO	85	
	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	KCal 364	
	Filetto di platessa al forno	129	
Venerdì	Zucchine al vapore	30	
	Pomodori	12	
	Gelato	114	
	Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	KCal 283	
	Straccetti di tacchino (b) al rosmarino	169	
Venerdì	Spinaci all'olio	49	
	Carote julienne	15	
	Frutta BIO	85	

 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](http://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.