





















**Scuola Elem. Ambrosetto c/o Pro Loco - San Polo di Piave**  
**Autunno 3A dal 25/09/2023 al 01/10/2023**

Lunedì	Mezzi rigatoni (b) zucchine e zafferano	KCal 320	
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165	
	Piselli gustosi	58	
	Carote julienne	15	
	Frutta BIO	85	
Martedì	Crema di carote con crostini	KCal 181	
	Coscetta di pollo al forno^	217	
	Purè	147	
	Cappucci	6	
Mercoledì	Polpa di frutta	60	
	Riso parboiled (b) al sugo primavera	KCal 293	
	Tortino di uova (b)	150	
	Spinaci all'olio	49	
	Pomodori	12	
Giovedì	Frutta BIO	85	
	Pasticcio	KCal 446	
	Formaggio Casatella trevigiana DOP	147	
	Tris di contorni crudi	13	
Venerdì	Frutta BIO	85	
	Mezze penne (b) al pesto delicato (rucola)	KCal 448	
	Insalata di tonno e pomodoro	107	
	Zucchine al vapore	30	
	Insalata	4	
	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.