



MENU' STAGIONALE

A.S. 2026/2027

Pag. 1/2

Scuola Elementare Ambrosetto - San Polo di Piave

Menu 1A Invernale				Menu 2A Invernale				Menu 3A Invernale				Menu 4A Invernale			
KCal				KCal				KCal				KCal			
Lun	Mezze penne (b) al ragù (vitellone e maiale)	334		Lun	Riso parboiled (b) ai porri	326		Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281		Lun	Orzotto alle verdure	172	
	Frittata al naturale (b)	119			Uova (b) strapazzate	119			Formaggio Casatella trevigiana DOP	147			Polpettine di pollo (b) in umido	121	
	Spinaci all'olio	49			Fagiolini all'olio	33			Carote julienne	15			Finocchi al vapore	28	
	Polpa di frutta	60			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85	
Mar	Gnocchi al pomodoro (b) e basilico	244		Mar	Pizza margherita	251		Mar	Riso parboiled (b) alla Parmigiana	290		Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364	
	Fagioli in insalata (alt.2)	126			Prosciutto cotto di Alta Qualità	102			Frittata al naturale (b)	119			Uova (b) strapazzate	119	
	Carotine baby all'olio	44			Radicchio	3			Broccoli calabresi all'olio	46			Bieta all'olio	40	
	Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85	
Mer	Stortini (b) all'olio e Grana Padano DOP	363		Mer	Stortini (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta)	284		Mer	Gnocchi di zucca burro e salvia	291		Mer	Stortini (b) al pomodoro (b)	281	
	Sformato di merluzzo	143			Filetto di limanda gratinato	148			Coscetta di pollo al forno^	217			Scaloppina di maiale (b) al limone	138	
	Fagiolini all'olio	33			Spinaci all'olio	49			Spinaci all'olio	49			Fagiolini all'olio	33	
	Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Frutta BIO	85	
Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263		Gio	Crema di patate con crostini	198		Gio	Pasta (b) e fagioli	112		Gio	Pizza margherita integrale	251	
	Spezzatino di tacchino in umido^	127			Straccetti di tacchino al rosmarino^	169			Tonno all'olio di oliva	115			Formaggio Asiago DOP	197	
	Finocchi al vapore	28			Carote all'olio	44			Patate al vapore	124			Finocchi julienne	3	
	Frutta BIO	85			Frutta BIO	85			Radicchio	3			Budino	109	
Ven	Crema di legumi con riso (b)	114		Ven	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	323		Ven	Pasticcio	464		Ven	Crema di zucca con crostini	152	
	Formaggio Montasio DOP	217			Soufflè di ceci e zucca	146			Dadolata di legumi e verdure (alt.2)	161			Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175	
	Patate al forno	172			Finocchi al vapore	28			Carote all'olio	44			Patate al vapore	124	
	Radicchio	3			Yogurt BIO	82			Polpa di frutta	60			Cappucci	6	
	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
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04		

 pietanza latto-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

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione



MENU' STAGIONALE
A.S. 2026/2027
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		372	Lun	Cous cous arcobaleno (verdure)		336	Lun	Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro		324	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)		281
	Fantasia di legumi (alt.2)		62		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		175		Frittata al naturale (b)		119		Spezzatino di vitellone (b)		156
	Carote all'olio		44		Fagiolini all'olio		33		Finocchi al vapore		28		Piselli gustosi		58
	Yogurt BIO		82		Frutta BIO		85		Frutta BIO		85		Frutta BIO		85
Mar	Gnocchi al pomodoro (b) e basilico		244	Mar	Riso parboiled (b) alla zucca		275	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		364	Mar	Pizza margherita		251
	Petto di pollo ai ferri^		93		Formaggio Piave DOP		213		Lenticchie al tegame (alt.2)		176		Formaggio Asiago DOP		197
	Cavolfiori all'olio		39		Finocchi julienne		3		Carote all'olio		44		Carote julienne		15
	Frutta BIO		85		Frutta BIO		85		Frutta BIO		85		Frutta BIO		85
Mer	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)		295	Mer	Pizza margherita		251	Mer	Pasticcio		464	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta)		284
	Filetto di limanda gratinato		148		Prosciutto cotto di Alta Qualità		102		Formaggio Casatella trevigiana DOP		147		Uova (b) strapazzate		119
	Fagiolini all'olio		33		Radicchio		3		Cappucci		6		Fagiolini all'olio		33
	Frutta BIO		85		Frutta BIO		85		Polpa di frutta		60		Frutta BIO		85
Gio	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco		340	Gio	Stortini (b) al pomodoro (b)		281	Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale		263	Gio	Crema di carote con crostini		181
	Tortino di uova (b)		150		Uova (b) strapazzate		119		Merluzzo in umido		111		Hamb. di pollo (b) alla piastra		149
	Spinaci all'olio		49		Bieta all'olio		40		Fagiolini all'olio		33		Purè		153
	Frutta BIO		85		Budino		109		Frutta BIO		85		Cappucci		6
Ven	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini		144	Ven	Passato di verdure con crostini		163	Ven	Crema di zucca con crostini		152	Ven	Riso parboiled (b) ai porri		326
	Perle di mozzarella		127		Coscetta di pollo al forno^		217		Fettina bianca ai ferri		93		Seppie in umido		174
	Purè		153		Patate al vapore		124		Polenta		90		Broccoli calabresi all'olio		46
	Carote julienne		15		Cappucci		6		Radicchio		3		Budino		109
	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
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04		

 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

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione