



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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	326			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)	156		
	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		
	Polpa di frutta	60				Frutta BIO	85				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				Tonno all'olio di oliva	115				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				Cappucci	6				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 (b)	281		
	Scaloppina di maiale al limone	138				Soufflè di ceci e zucca	146				Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165				Formaggio Asiago DOP	197		
	Fagiolini all'olio	33				Spinaci all'olio	49				Patate al vapore	124				Tris di contorni crudi	13		
	Cappucci	6				Finocchi julienne	3				Finocchi julienne	3				Frutta BIO	85		
	Frutta BIO	85				Frutta BIO	85				Frutta BIO	85				Frutta BIO	85		
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				Straccetti di tacchino al rosmarino^	169				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				Finocchi julienne	3		
	Frutta BIO	85				Frutta BIO	85				Frutta BIO	85				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				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				Cappucci	6		
	Frutta BIO	85				Yogurt BIO	82				Polpa di frutta	60				Frutta BIO	85		

Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

 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



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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	Crema di zucca con crostini		152 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)		281 
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra		165 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		175 		Bocconcini di pollo (b) in umido		126 		Formaggio Asiago DOP		197 
	Tris di contorni crudi		13 		Fagiolini all'olio		33 		Polenta		90 		Tris di contorni crudi		13 
	Yogurt BIO		82 		Finocchi julienne		3 		Radicchio		3 		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 		Arrostò di vitello		82 		Lonza di maiale (b) fredda		115 
	Cavolfiori all'olio		39 		Tris di contorni crudi		13 		Carote all'olio		44 		Spinaci all'olio		49 
	Radicchio		3 		Frutta BIO		85 		Cappucci		6 		Carote julienne		15 
Mer	Frutta BIO		85 	Mer	Pizza margherita		251 	Mer	Frutta BIO		85 	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa(pom.-ricotta)		283 
	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)		295 		Prosciutto cotto di Alta Qualità		102 		Pasticcio		464 		Tortino di uova (b)		150 
	Filetto di limanda gratinato		148 		Broccoli calabresi all'olio		46 		Formaggio Casatella trevigiana DOP		147 		Fagiolini all'olio		33 
	Fagiolini all'olio		33 		Radicchio		3 		Tris di contorni crudi		13 		Radicchio		3 
Gio	Cappucci		6 	Gio	Frutta BIO		85 	Gio	Polpa di frutta		60 	Gio	Frutta BIO		85 
	Frutta BIO		85 		Passato di verdure con crostini		163 		Riso parboiled (b) al sugo vegetale		263 		Crema di carote con crostini		181 
	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco		340 		Coscetta di pollo al forno^		217 		Merluzzo in umido		111 		Hamb. di pollo (b) alla piastra		149 
	Tortino di uova (b)		150 		Patate al vapore		124 		Fagiolini all'olio		33 		Purè		153 
Ven	Spinaci all'olio		49 	Ven	Cappucci		6 	Ven	Finocchi julienne		3 	Ven	Cappucci		6 
	Finocchi julienne		3 		Budino		109 		Frutta BIO		85 		Frutta BIO		85 
	Frutta BIO		85 		Stortini (b) al pomodoro (b)		281 		Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro		324 		Riso parboiled (b) ai porri		326 
	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini		144 		Fantasia di legumi (alt.2)		62 		Frittata al naturale (b)		119 		Seppie in umido		174 
Ven	Perle di mozzarella		127 	Ven	Bieta all'olio		40 	Ven	Finocchi al vapore		28 	Ven	Broccoli calabresi all'olio		46 
	Purè		153 		Finocchi julienne		3 		Carote julienne		15 		Finocchi julienne		3 
	Carote julienne		15 		Frutta BIO		85 		Frutta BIO		85 		Budino		109 
	Frutta BIO		85 												

Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

 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