

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola Elementare Ambrosetto - San Polo di Piave

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Riso parboiled (b) al pom. (b)	250 	Lun	Pizza margherita	251 	Lun	Mezzi rigatoni (b) zucchine e zafferano	320 	Lun	Fusilli (b) al ragù (vitellone e maiale)	334 
	Frittata (b) con zucchine	119 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Mozzarella STG	127 
	Piselli gustosi	58 		Zucchine al vapore	38 		Piselli gustosi	58 		Verdura cruda mista	14 
	Cappucci	6 		Insalata	4 		Carote julienne	15 		Frutta BIO	85 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Budino	109 			
Mar	Crema di zucchine con crostini	190 	Mar	Mezze penne (b) alle melanzane e pom.	304 	Mar	Crema di carote con crostini	181 	Mar	Pizza margherita integrale	251 
	Spezzatino di vitellone (b)	156 		Formaggio Caciotta BIO	270 		Coscetta di pollo al forno^	217 		Lonza di maiale (b) fredda	115 
	Patate al forno	172 		Piselli gustosi	58 		Purè	147 		Carote all'olio	44 
	Pomodori	12 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 		Insalata	4 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Mer	Gnocchetti verdi (b) al burro e salvia	289 	Mer	Stortini (b) alla genovese	381 	Mer	Riso parboiled (b) al sugo primavera	293 	Mer	Insalata di orzo (b) creativa (con verdure)	190 
	Formaggio Asiago DOP	197 		Insalata di tacchino e verdure^	105 		Tortino di uova (b)	150 		Hamb. di pollo (b) alla piastra	149 
	Tris di contorni crudi	13 		Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Fagiolini all'olio	33 
	Budino	109 		Cappucci	6 		Pomodori	12 		Cappucci	6 
				Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Gelato	114 
Gio	Insalata di riso (b) sfiziosa	266 	Gio	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	293 	Gio	Pasticcio	446 	Gio	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Bocconcini di pollo (b) in umido	126 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Merluzzo in umido	111 
	Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Tris di contorni crudi	13 		Zucchine al vapore	38 
	Insalata	4 		Pomodori	12 		Frutta BIO	85 		Pomodori	12 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 					Frutta BIO	85 
Ven	Mezzi rigatoni (b) al pesto delicato (rucola)	448 	Ven	Fusilli (b) al pomodoro (b)	281 	Ven	Mezze penne (b) all'olio e Grana Padano DOP	471 	Ven	Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283 
	Filetto di limanda gratinato	148 		Armonia di ceci e verdure	155 		Insalata di tonno e pomodoro	107 		Frittata al naturale (b)	119 
	Spinaci all'olio	49 		Verdura cruda mista	14 		Zucchine al vapore	38 		Spinaci all'olio	49 
	Carote julienne	15 		Yogurt BIO	82 		Insalata	4 		Carote julienne	15 
	Frutta BIO	85 					Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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 Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Crema di zucchine con crostini	190 	Lun	Mezze penne (b) al pom. (b)	281 	Lun	Passato di verdure con crostini	163 	Lun	Fusilli (b) al ragù bianco	340 
	Spezzatino di vitellone (b)	156 		Fantasia di legumi (alt.2)	62 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Formaggio Montasio DOP	217 
	Patate al vapore	124 		Zucchine al vapore	38 		Purè	147 		Tris di contorni crudi	13 
	Carote julienne	15 		Insalata	4 		Carote julienne	15 		Gelato	114 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Budino	109 			
Mar	Fusilli (b) peperoni e speck	377 	Mar	Riso parboiled (b) al sugo primavera	293 	Mar	Pasticcio	446 	Mar	Pizza margherita	251 
	Tortino di uova (b)	150 		Polpettine di pollo (b) in umido	121 		Mozzarella STG	127 		Lonza di maiale fredda	115 
	Spinaci all'olio	49 		Tris di contorni crudi	13 		Zucchine al vapore	38 		Carote all'olio	44 
	Insalata	4 		Frutta BIO	85 		Pomodori	12 		Pomodori	12 
	Frutta BIO	85 					Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Mer	Gnocchetti verdi (b) al burro e salvia	289 	Mer	Pizza margherita	251 	Mer	Mezzi rigatoni (b) alla pizzaiola	280 	Mer	Mezze penne (b) al pom. (b)	281 
	Insalata di carni bianche^	121 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Soufflè di ceci e zucchine	125 
	Tris di contorni crudi	13 		Piselli gustosi	58 		Fagiolini all'olio	33 		Patate al vapore	124 
	Frutta BIO	85 		Carote julienne	15 		Insalata	4 		Cappucci	6 
				Yogurt BIO	82 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
Gio	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	281 	Gio	Fusilli (b) alle olive e pomodoro (b)	323 	Gio	Riso parboiled (b) alle melanzane	267 	Gio	Cous cous (b) arcobaleno (verdure)	336 
	Formaggio Asiago DOP	197 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Petto di tacchino al forno^	98 		Straccetti di tacchino al rosmarino^	169 
	Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 		Tris di contorni crudi	13 		Fagiolini all'olio	33 
	Pomodori	12 		Cappucci	6 		Frutta BIO	85 		Insalata	4 
	Yogurt BIO	82 		Frutta BIO	85 					Frutta BIO	85 
Ven	Stortini (b) al pesto delicato (rucola)	448 	Ven	Mezzi rigatoni (b) all'olio e Grana Padano DOP	363 	Ven	Mezze penne int.(b) zucchine e pomodoro	321 	Ven	Stortini (b) alla genovese	381 
	Filetto di limanda gratinato	148 		Merluzzo in umido	111 		Frittata al naturale (b)	119 		Insalata di tonno e pomodoro	107 
	Piselli gustosi	58 		Fagiolini all'olio	33 		Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 
	Cappucci	6 		Pomodori	12 		Cappucci	6 		Carote julienne	15 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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