



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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	Risotto (b) alla parmigiana	337	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		Perle di mozzarella	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
	Polpa di frutta	60		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85			
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		Verdura cruda mista	14		Purè	153		Carote all'olio	44
	Pomodori	12		Frutta BIO	85		Cappucci	6		Insalata	4
	Frutta BIO	85					Budino	109		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	294	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
	Frutta BIO	85		Carote julienne	15		Pomodori	12		Cappucci	6
				Frutta BIO	85		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85
Gio	Insalata di riso (b) sfiziosa	266	Gio	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	295	Gio	Pasticcio	464	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		Sformato di merluzzo	143
	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	363	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		Carote all'olio	44		Zucchine al vapore	38		Spinaci all'olio	49
	Carote julienne	15		Cappucci	6		Insalata	4		Carote julienne	15
	Frutta BIO	85		Yogurt BIO	82		Frutta BIO	85		Frutta BIO	85

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06

 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](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.

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 Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Crema di patate con riso	163 	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 		Lenticchie al tegame (alt.2)	176 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 		Formaggio Montasio DOP	217 
	Fagiolini all'olio	33 		Zucchine al vapore	38 		Purè	153 		Tris di contorni crudi	13 
	Carote julienne	15 		Carote julienne	15 		Carote julienne	15 		Gelato	114 
	Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Budino	109 			
Mar	Fusilli (b) peperoni e speck	379 	Mar	Riso parboiled (b) al sugo primavera	294 	Mar	Pasticcio	464 	Mar	Pizza margherita	251 
	Tortino di uova (b)	150 		Fettina bianca ai ferri^	93 		Perle di mozzarella	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	167 
	Tris di contorni crudi	13 		Carote all'olio	44 		Fagiolini all'olio	33 		Patate al vapore	124 
	Frutta BIO	85 		Insalata	4 		Insalata	4 		Cappucci	6 
				Polpa di frutta	60 		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	268 	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 		Piselli gustosi	58 		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 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06

 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](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.

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