



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Scuola Elem. Ambrosetto c/o Pro Loco - 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	322 	Lun Pasticcio	446 	Lun Orzotto alle verdure	172 
Uova (b) strapazzate	119 	Polpettine di pollo (b) in umido	121 	Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 	Spezzatino di vitellone (b)	176 
Spinaci all'olio	49 	Fagiolini all'olio	33 	Broccoli calabresi all'olio	46 	Bieta all'olio	40 
Finocchi julienne	3 	Carote julienne	15 	Carote julienne	15 	Radicchio	3 
Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 
Mar Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Mar Pizza margherita	251 	Mar Mezzi rigat. (b) al pom. (b)	281 	Mar Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 
Spezzatino di tacchino (b) in umido	121 	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 	Filetto di platessa al forno	129 	Dadolata di legumi e verdure	161 
Tris di contorni crudi	13 	Tris di contorni crudi	13 	Carote all'olio	44 	Finocchi al vapore	28 
Frutta BIO	85 	Yogurt BIO	82 	Cappucci	6 	Carote julienne	15 
Mer Gnocchi al pomodoro (b) e basilico	244 	Mer Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283 	Mer Riso parboiled (b) alla Parmigiana	290 	Mer Stortini (b) all'amatriciana (con speck)	329 
Scaloppina di maiale (b) al limone	138 	Soufflé di ceci e zucca	123 	Frittata al naturale (b)	119 	Formaggio Asiago BIO DOP	197 
Fagiolini all'olio	33 	Spinaci all'olio	49 	Piselli gustosi	58 	Tris di contorni crudi	13 
Cappucci	6 	Finocchi julienne	3 	Cappucci	6 	Frutta BIO	85 
Polpa di frutta	60 	Frutta BIO	85 	Banana equosolidale	104 		
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 	Fettina di tacchino (b) ai ferri	105 	Coscetta di pollo al forno^	217 	Lonza di maiale (b) fredda	115 
Finocchi al vapore	28 	Carote all'olio	44 	Spinaci all'olio	49 	Carote all'olio	44 
Carote julienne	15 	Cappucci	6 	Radicchio	3 	Cappucci	6 
Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Polpa di frutta	60 	Frutta BIO	85 
Ven Crema di legumi con crostini	149 	Ven Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	323 	Ven Pasta (b) e fagioli	112 	Ven Crema di zucca con crostini	152 
Formaggio Caciotta BIO	270 	Filetto di limanda gratinato	148 	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165 	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 
Patate al vapore	124 	Finocchi al vapore	28 	Patate al vapore	124 	Patate al vapore	124 
Radicchio	3 	Radicchio	3 	Finocchi julienne	3 	Finocchi julienne	3 
Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	Frutta BIO	85 	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
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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

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. 2023/2024

Pag. 2/2

Scuola Elem. Ambrosetto c/o Pro Loco - 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	369 	Lun	Cous cous arcobaleno (verdure)	336 	Lun	Fusilli (b) ai carciofi e pomodoro	324 	Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281 
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Frittata al naturale (b)	119 		Formaggio Asiago BIO DOP	197 
	Tris di contorni crudi	13 		Fagiolini all'olio	33 		Finocchi al vapore	28 		Tris di contorni crudi	13 
	Frutta BIO	85 		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 Caciotta BIO	270 		Arrostato 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	Pasticcio	446 	Mer	Mezze penne (b) al sugo rosa (pom.-ricotta)	283 
	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	293 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Seppie in umido	174
	Filetto di limanda gratinato	148		Broccoli calabresi all'olio	46 		Tris di contorni crudi	13 		Fagiolini all'olio	33 
	Fagiolini all'olio	33 		Radicchio	3 		Banana equosolidale	104 		Radicchio	3 
Gio	Cappucci	6 	Gio	Budino	109 	Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263 	Gio	Crema di carote con crostini	181 
	Yogurt BIO	82 		Passato di verdure con crostini	163 		Filetto di platessa al forno	129		Spezzatino di vitellone (b)	176
	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco	340 		Bocconcini di coniglio agli aromi	128		Fagiolini all'olio	33 		Purè	147 
	Tortino di uova (b)	150 		Patate al vapore	124 		Finocchi julienne	3 		Cappucci	6 
Ven	Spinaci all'olio	49 	Ven	Cappucci	6 	Ven	Frutta BIO	85 	Ven	Frutta BIO	85 
	Finocchi julienne	3 		Stortini (b) al pomodoro (b)	281 		Crema di zucca con crostini	152 		Riso parboiled (b) ai porri	322 
	Frutta BIO	85 		Fantasia di legumi (alt.2)	62 		Spezzatino di tacchino (b) in umido	121		Hamb. di pollo (b) alla piastra	149
	Crema mediterranea (cereali-legumi)+crostini	144 		Bieta all'olio	40 		Polenta	90 		Broccoli calabresi all'olio	46 
Ven	Mozzarella	127 	Ven	Finocchi julienne	3 	Ven	Carote julienne	15 	Ven	Finocchi julienne	3 
	Purè	147 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 		Frutta BIO	85 
	Carote julienne	15 									
	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
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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, compilate 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