RISTORAZIONE OTTAVIAN

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it

CSQA
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

Leoncino OTTAVIO

MENU' STAGIONALE
A.S. 2023/2024

Scuola Casa Prim.Ist.F.D.C.Canossiane - Treviso

	Menu 1A Invernale	KCal	Menu 2A Invernale	KCal	Menu 3A Invernale	KCal	Menu 4A Invernale	KCal
Lun	Riso parboiled al sugo vegetale	263	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	Penne alla boscaiola (con funghi)	314	Mezzi rigatoni all'amatriciana (con speck)	329
	Frittata con spinaci	95	Scaloppina di pollo al limone	133	Polpettine di carne in umido	140	Formaggio Asiago DOP	197
	Fagiolini trifolati	72	Purè	147	Fagiolini trifolati	72	Fagiolini all'olio	33
	Radicchio	3	Finocchi julienne	3	Carote julienne	15	Carote julienne	15
	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85
Mar	Mezze penne ai formaggi	369	Pizza margherita	251	Riso parboiled alla Parmigiana	290	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Svizzera di vitellone alla piastra	165	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102	Uova strapazzate alla pizzaiola	135	Straccetti di tacchino indorati	167
	Tris di contorni crudi	13	Verdura cruda mista	14	Piselli gustosi	58	Cavolfiori all'olio	39
	Frutta fresca	85	Budino	109	Cappucci	6	Radicchio	3
					Yogurt	82	Frutta fresca	85
Mer	Pasticcio	446	Fusilli- all'olio	360	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Pizza margherita integrale	251
	Formaggio Piave DOP	213	Spiedino di carne bianca	146	Coscetta di pollo al forno	217	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Bieta all'olio	40	Fagiolini all'olio	33				
	Finocchi julienne	3	Cappucci	6	Tris di contorni crudi	13	Verdura cruda mista	14
	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Budino	109
Gio	Mezzi rigatoni ai carciofi e pomodoro	324	Mezzi rigatoni al ragù bianco (vitellone)	344	Mezzi rigatoni al ragù (vitellone)	335	Pasta e fagioli	112
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	77	Formaggio Montasio DOP	217	Formaggio Casatella trevigiana DOP	147	Hamb. di pollo alla piastra	149
	Patate al forno	172	Broccoli calabresi all'olio	46	Carote all'olio	44	Purè	147
	Carote julienne	15	Carote julienne	15	Radicchio	3	Cappucci	6
	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	85
Ven	Fusilli- all'olio	360	Riso parboiled alla zucca	275	Spaghetti al tonno e pomodoro	335	Mezze penne all'olio	360
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175	Tonno all'olio di oliva	115	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175	Seppie in umido	174
	Piselli gustosi	58	Finocchi al vapore	28	Spinaci all'olio	49	Polenta	90
	Radicchio	3	Radicchio	3	Cappucci	6	Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	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 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.

Ogno giorno verrà fornito PANE

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Ogni giorno si potrà scegliere, oltre ai piatti previsti, un'alternativa tra un formaggio e un affettato - Verrà fornita frutta fresca di stagione

RISTORAZIONE OTTAVIAN

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione.
www.ristorazioneottavian.it

CSQA
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

Leoncino OTTAVIO

MENU' STAGIONALE
A.S. 2023/2024

Scuola Casa Prim.Ist.F.D.C.Canossiane - Treviso

	Menu 1B Invernale	KCal		Menu 2B Invernale	KCal		Menu 3B Invernale	KCal		Menu 4B Invernale	KCal
Lun	Mezzi rigatoni all'olio	360	Lun	Mezze penne al sugo vegetale	295	Lun	Gnocchi al pomodoro	235	Lun	Fusilli- alla carbonara (con speck)	370
	Polpettine di carne in umido	140		Formaggio Montasio DOP	217		Hamb. di pollo alla piastra	149		Formaggio Asiago DOP	197
	Verdura cruda mista	14		Spinaci all'olio	49		Carote all'olio	44		Spinaci all'olio	49
	Frutta fresca	85		Cappucci	6		Cappucci	6		Carote julienne	15
				Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mar	Mezze penne int. al sugo rosa (pomod.e ricotta)	280	Mar	Pizza margherita	251	Mar	Quiche formaggio e verdure	308	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	290
	Tortino di uova	150		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	77		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175
	Fagiolini trifolati	72		Carote trifolate	47					Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6		Radicchio	3		Tris di contorni crudi	13		Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85
Mer	Pasticcio	446	Mer	Crema di legumi con crostini	149	Mer	Riso parboiled ai porri	322	Mer	Pizza margherita	251
	Perle di mozzarella	127		Fettina di pollo indorata	189		Tonno all'olio di oliva	115		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Broccoli calabresi all'olio	46		Purè	147		Fagiolini trifolati	72			
	Radicchio	3		Carote julienne	15		Radicchio	3		Tris di contorni crudi	13
	Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Yogurt	82
Gio	Riso parboiled alla zucca	275	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364	Gio	Fusilli- al ragù bianco (vitellone)	344	Gio	Crema di zucca con crostini	152
	Arrosto di vitello	82		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Brasato di vitellone alle verdure	122
	Patate al forno	172					Broccoli calabresi all'olio	46		Polenta	90
	Finocchi julienne	3		Tris di contorni crudi	13		Finocchi julienne	3		Radicchio	3
	Frutta fresca	85		Budino	109		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Ven	Fusilli- tonno e pomodoro	315	Ven	Fusilli- all'olio	360	Ven	Mezzi rigatoni alla pizzaiola	280	Ven	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Seppie in umido	174		Muffin alle erbette, ricotta e noci	257		Petto di pollo ai ferri	111
	Piselli gustosi	58		Polenta	90		Piselli gustosi	58		Carote all'olio	44
	Carote julienne	15		Radicchio	3		Carote julienne	15		Cappucci	6
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	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 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.

Ogno giorno verrà fornito PANE

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Ogni giorno si potrà scegliere, oltre ai piatti previsti, un'alternativa tra un formaggio e un affettato - Verrà fornita frutta fresca di stagione