

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

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

Menu 1A Estivo		KCal	Menu 2A Estivo		KCal	Menu 3A Estivo		KCal	Menu 4A Estivo		KCal
Lun	Riso parboiled al sugo primavera	293	Lun	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364	Lun	Mezze penne- al sugo vegetale	295	Lun	Gnocchetti verdi burro e salvia	289
	Svizzera di vitellone alla piastra	165		Hamb. di pollo alla piastra	149		Uova strapazzate	119		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	73
	Purè	147		Zucchine trifolate	23		Fagiolini all'olio	33		Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6		Insalata	4		Carote julienne	15		Cappucci	6
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mar	Mezzi rigatoni- al sugo rosa (pomod.-ricotta)	283	Mar	Fusilli- alla genovese	381	Mar	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Mar	Pizza margherita	251
	Frittata al naturale	119		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Insalata di carni bianche	121		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Piselli gustosi	58		Carote all'olio	44		Zucchine trifolate	23		Tris di contorni crudi	13
	Pomodori	12		Cappucci	6		Cappucci	6		Gelato	114
	Budino	109		Frutta fresca	85		Yogurt	82			
Mer	Fusilli- alle olive e pomodoro	323	Mer	Insalata di orzo creativa (con verdure)	190	Mer	Lasagne al forno	390	Mer	Insalata di riso sfiziosa	266
	Straccetti di tacchino indorati	167		Fettina bianca ai ferri	93		Perle di mozzarella	127		Filetto di limanda gratinato	148
	Carote all'olio	44		Fagiolini all'olio	33		Carote all'olio	44		Carote all'olio	44
	Cetrioli	10		Cetrioli	10		Insalata	4		Cetrioli	10
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Gio	Pasticcio	446	Gio	Pizza margherita	251	Gio	Riso parboiled alle zucchine e basilico	281	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci al sugo fresco d'orto	359
	Formaggio Montasio DOP	217		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Insalata di tonno e pomodoro	107		Fettina di pollo indorata	189
	Verdura cruda mista	14		Tris di contorni crudi	13		Piselli gustosi	58		Zucchine trifolate	23
	Frutta fresca	85		Gelato	114		Cetrioli	10		Insalata	4
Ven	Mezze penne- all'olio	360	Ven	Mezze penne- al ragù di vitellone	335	Ven	Stortini all'olio e Grana Padano DOP	363	Ven	Fusilli- alla genovese	381
	Insalata di tonno e pomodoro	107		Formaggio Asiago DOP	197		Polpettine di carne al sugo	140		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Fagiolini all'olio	33		Spinaci all'olio	49		Verdura cruda mista	14		Spinaci all'olio	49
	Insalata	4		Pomodori	12		Frutta fresca	85		Pomodori	12
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85					Frutta fresca	85

Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B
09/06 - 13/06	16/06 - 20/06	23/06 - 27/06	30/06 - 04/07	07/07 - 11/07	14/07 - 18/07	21/07 - 25/07	28/07 - 01/08	04/08 - 08/08	11/08 - 15/08	18/08 - 22/08	25/08 - 29/08	01/09 - 05/09

 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

Fagioli Lamoni 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

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 2/2

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

Menu 1B Estivo		KCal	Menu 2B Estivo		KCal	Menu 3B Estivo		KCal	Menu 4B Estivo		KCal
Lun	Riso parboiled al sugo primavera	293 	Lun	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 	Lun	Mezze penne- al sugo vegetale	295 	Lun	Gnocchetti verdi burro e salvia	289 
	Svizzera di vitellone alla piastra	165 		Scaloppina di maiale al rosmarino	236 		Uova strapazzate	119 		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche	73 
	Purè	147 		Zucchine trifolate	23 		Fagiolini all'olio	33 		Fagiolini all'olio	33 
	Cappucci	6 		Insalata	4 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mar	Mezzi rigatoni- al sugo rosa (pomod.-ricotta)	283 	Mar	Pizza margherita	251 	Mar	Gnocchi al pomodoro	235 	Mar	Pizza margherita	251 
	Frittata al naturale	119 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Insalata di carni bianche	121 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 
	Piselli gustosi	58 		Bieta all'olio	40 		Zucchine trifolate	23 		Tris di contorni crudi	13 
	Pomodori	12 		Cetrioli	10 		Cappucci	6 		Gelato	114 
	Budino	109 		Gelato	114 		Yogurt	82 			
Mer	Fusilli- alle olive e pomodoro	323 	Mer	Insalata di orzo creativa (con verdure)	190 	Mer	Lasagne al forno	390 	Mer	Insalata di riso sfiziosa	266 
	Straccetti di tacchino al rosmarino	169 		Fettina bianca ai ferri	93 		Perle di mozzarella	127 		Filetto di limanda gratinato	148 
	Carote all'olio	44 		Tris di contorni crudi	13 		Carote all'olio	44 		Carote all'olio	44 
	Cetrioli	10 		Frutta fresca	85 		Insalata	4 		Cetrioli	10 
	Frutta fresca	85 					Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Gio	Pasticcio	446 	Gio	Fusilli- alla genovese	381 	Gio	Riso parboiled alle zucchine e basilico	281 	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci al sugo fresco d'orto	359 
	Formaggio Montasio DOP	217 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Insalata di tonno e pomodoro	107 		Fettina di pollo indorata	189 
	Verdura cruda mista	14 		Carote all'olio	44 		Piselli gustosi	58 		Zucchine trifolate	23 
	Frutta fresca	85 		Cappucci	6 		Cetrioli	10 		Insalata	4 
				Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Ven	Mezze penne- all'olio	360 	Ven	Mezze penne- al ragù di vitellone	335 	Ven	Stortini all'olio e Grana Padano DOP	363 	Ven	Fusilli- alla genovese	381 
	Insalata di tonno e pomodoro	107 		Formaggio Asiago DOP	197 		Polpettine di carne al sugo	140 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 
	Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Verdura cruda mista	14 		Spinaci all'olio	49 
	Insalata	4 		Pomodori	12 		Frutta fresca	85 		Pomodori	12 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 					Frutta fresca	85 

Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B
09/06 - 13/06	16/06 - 20/06	23/06 - 27/06	30/06 - 04/07	07/07 - 11/07	14/07 - 18/07	21/07 - 25/07	28/07 - 01/08	04/08 - 08/08	11/08 - 15/08	18/08 - 22/08	25/08 - 29/08	01/09 - 05/09

 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

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