



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

Pag. 1/2

Sc.Media 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	307	🍲	Lun	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	🍲	Lun	Gnocchi al basilico e pomodoro	269	🍲	Lun	Mezzi rigatoni- al pomodoro	312	🍲	
	Frittata con spinaci	128	🍲		Scaloppina di pollo al limone	149	🍲		Polpettine di carne al sugo	187	🐷		Formaggio Asiago DOP	271	🍲	
	Fagiolini trifolati	72	🍲		Purè	165	🍲		Fagiolini trifolati	72	🍲		Fagiolini all'olio	39	🍲	
	Radicchio	3	🍲		Finocchi julienne	3	🍲		Carote julienne	15	🍲		Carote julienne	15	🍲	
	Frutta fresca	85	🍲		Frutta fresca	85	🍲		Frutta fresca	85	🍲		Frutta fresca	85	🍲	
Mar	Crema di legumi con crostini	149	🍲	Mar	Pizza margherita	251	🍲	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	362	🍲	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	383	🍲	
	Svizzera di vitellone alla piastra	165	🍲		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136	🐷		Uova strapazzate alla pizzaiola	135	🍲		Straccetti di tacchino indorati	167	🍲	
	Carote all'olio	53	🍲		Verdura cruda mista	14	🍲		Piselli gustosi	70	🍲		Cavolfiori all'olio	47	🍲	
	Finocchi julienne	3	🍲			Cappucci	6		🍲	Radicchio	3		🍲			
	Frutta fresca	85	🍲			Budino	109		🍲	Yogurt	82		🍲	Frutta fresca	85	🍲
Mer	Pasticcio	464	🍲	Mer	Fusilli- all'olio	425	🍲	Mer	Crema di patate, sedano e porri con crostini	199	🍲	Mer	Pizza margherita integrale	251	🍲	
	Formaggio Piave DOP	293	🍲		Spiedino di carne bianca	219	🍲		Coscetta di pollo al forno	217	🍲		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136	🐷	
	Bieta all'olio	48	🍲		Fagiolini all'olio	39	🍲		Tris di contorni crudi	13	🍲		Verdura cruda mista	14	🍲	
	Cappucci	6	🍲		Cappucci	6	🍲			Frutta fresca	85		🍲	Budino	109	🍲
	Polpa di frutta	60	🍲		Frutta fresca	85	🍲			Frutta fresca	85		🍲			
Gio	Mezzi rigatoni- ai formaggi	406	🍲	Gio	Mezzi rigatoni- al ragù bianco (vitellone)	377	🍲	Gio	Mezzi rigatoni- al ragù (vitellone)	368	🍲	Gio	Pasta e fagioli	112	🍲	
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	98	🍲		Formaggio Montasio DOP	298	🍲		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176	🍲		Hamb. di pollo alla piastra	149	🍲	
	Tris di contorni crudi	13	🍲		Broccoli calabresi all'olio	56	🍲		Carote all'olio	53	🍲		Purè	165	🍲	
		Frutta fresca	85		🍲	Carote julienne	15		🍲	Radicchio	3		🍲	Cappucci	6	🍲
			Frutta fresca		85	🍲	Frutta fresca		85	🍲	Frutta fresca		85	🍲	Frutta fresca	85
Ven	Fusilli- all'olio	425	🍲	Ven	Riso parboiled alla zucca	319	🍲	Ven	Spaghetti- al tonno e pomodoro	385	🍲	Ven	Mezze penne- all'olio	425	🍲	
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175	🍲		Tonno all'olio di oliva	135	🍲		Filetto di halibut gratinato	134	🍲		Filetto di limanda gratinato	162	🍲	
	Piselli gustosi	70	🍲		Finocchi al vapore	34	🍲		Spinaci all'olio	59	🍲		Finocchi al vapore	34	🍲	
	Radicchio	3	🍲		Radicchio	3	🍲		Cappucci	6	🍲		Carote julienne	15	🍲	
	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
06/10 - 10/10			13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11		24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A			Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A		Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01			19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02		02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		


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

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. 2025/2026

Pag. 2/2

Sc.Media 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	Riso parboiled alla zucca		319	Lun	Mezze penne- al sugo vegetale		328	Lun	Passato di verdure con crostini		163	Lun	Fusilli- alla carbonara (con speck)		404
	Polpettine di carne al sugo		187		Formaggio Montasio DOP		298		Hamb. di pollo alla piastra		149		Formaggio Asiago DOP		271
	Carote all'olio		53		Spinaci all'olio		59		Purè		165		Spinaci all'olio		59
	Finocchi julienne		3		Cappucci		6		Cappucci		6		Carote julienne		15
	Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85
Mar	Mezze penne int.(b) al sugo rosa (pomod.e ricotta)		313	Mar	Pizza margherita		251	Mar	Quiche formaggio e verdure		308	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana		362
	Tortino di uova		201		Prosciutto cotto di Alta Qualità		136		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche		98		Filetto di limanda gratinato		162
	Fagiolini trifolati		72		Carote trifolate		57		Tris di contorni crudi		13		Fagiolini all'olio		39
	Cappucci		6		Radicchio		3		Polpa di frutta		60		Finocchi julienne		3
	Frutta fresca		85		Frutta fresca		85						Frutta fresca		85
Mer	Pasticcio		464	Mer	Crema di legumi con crostini		149	Mer	Riso parboiled ai porri		370	Mer	Pizza margherita		251
	Perle di mozzarella		152		Fettina di pollo indorata		189		Tonno all'olio di oliva		135		Prosciutto cotto di Alta Qualità		136
	Broccoli calabresi all'olio		56		Patate al vapore		137		Carote all'olio		53		Tris di contorni crudi		13
	Radicchio		3		Carote julienne		15		Radicchio		3		Yogurt		82
	Polpa di frutta		60		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85				
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini		144	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		383	Gio	Fusilli- al ragù bianco (vitellone)		377	Gio	Crema di zucca con crostini		152
	Arrosti di vitello		109		Svizzera di vitellone alla piastra		165		Formaggio Casatella trevigiana DOP		176		Brasato di vitellone alle verdure		163
	Patate al forno		190		Tris di contorni crudi		13		Fagiolini trifolati		72		Polenta		90
	Finocchi julienne		3		Budino		109		Finocchi julienne		3		Radicchio		3
	Frutta fresca		85						Frutta fresca		85		Frutta fresca		85
Ven	Fusilli- tonno e pomodoro		349	Ven	Fusilli- all'olio		425	Ven	Gnocchi al pomodoro		260	Ven	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		383
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno		175		Filetto di limanda gratinato		162		Muffin alle erbe, ricotta e noci		257		Petto di pollo ai ferri		124
	Piselli gustosi		70		Fagiolini all'olio		39		Piselli gustosi		70		Carote all'olio		53
	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
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

 **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**

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