

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 al sugo vegetale	253	Lun	Stortini al pomodoro	279	Lun	Penne alla boscaiola (con funghi)	314	Lun	Minestra di risi e piselli	149
	Uova strapazzate	119		Svizzera di manzo alla piastra	165		Polpettine di carne in umido	140		Fettina bianca ai ferri	93
	Fagiolini all'olio	33		Spinaci all'olio	49		Fagiolini all'olio	33		Purè	147
	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	Mar	Pizza margherita	297	Mar	Risotto alla parmigiana	396	Mar	Fusilli all'amatriciana (con speck)	323
	Scaloppina di maiale al limone	138		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Uova strapazzate alla pizzaiola	135		Formaggio Asiago DOP	197
	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
Mer	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Mer	Pasta e fagioli	112	Mer	Pasticcio	445	Mer	Pizza margherita	297
	Formaggio Piave DOP	213		Scaloppina di pollo al limone	133		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Bieta all'olio	40		Purè	147		Tris di contorni crudi	13		Verdura cruda mista	14
	Cappucci	6		Radicchio	3		Frutta fresca	85		Yogurt	82
	Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85						
Gio	Crema di legumi con crostini	149	Gio	Risotto alla zucca	310	Gio	Crema di patate, sedano e porri con crostini	200	Gio	Mezze penne int. BIO al pomodoro	392
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	102		Tonno all'olio di oliva	115		Coscetta di pollo al forno	217		Filetto di platessa al vapore	167
	Patate al forno	172		Broccoli calabresi all'olio	46		Carote all'olio	44		Fagiolini all'olio	33
	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	Ven	Mezzi rigatoni al ragù (vitellone e maiale)	334	Ven	Spaghetti al tonno	430	Ven	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Formaggio Montasio DOP	217		Filetto di halibut gratinato	123		Soufflé di ceci e zucca	85
	Piselli gustosi	58		Finocchi al vapore	28		Patate al vapore	124		Carotine baby all'olio	44
	Radicchio	3		Cappucci	6		Cappucci	6		Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B
08/10 - 12/10	15/10 - 19/10	22/10 - 26/10	29/10 - 02/11	05/11 - 09/11	12/11 - 16/11	19/11 - 23/11	26/11 - 30/11	03/12 - 07/12	10/12 - 14/12	17/12 - 21/12	24/12 - 28/12	31/12 - 04/01	07/01 - 11/01
Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A		
14/01 - 18/01	21/01 - 25/01	28/01 - 01/02	04/02 - 08/02	11/02 - 15/02	18/02 - 22/02	25/02 - 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.

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 Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	Lun Risotto alla zucca	310	Lun Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364	Lun Fusilli alla carbonara (con speck)	354
Spiedino di carne bianca	146	Formaggio Montasio DOP	217	Svizzera di manzo alla piastra	165	Formaggio Asiago DOP	197
Patate al vapore	124	Finocchi al vapore	28	Carote all'olio	44	Fagiolini all'olio	33
Radicchio	3	Cappucci	6	Finocchi julienne	3	Carote julienne	15
Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85
Mar Mezze penne al ragù bianco	340	Mar Pizza margherita	297	Mar Crema di zucca con crostini	152	Mar Risotto alla parmigiana	396
Frittata alla pizzaiola	135	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	102	Filetto di platessa alla piastra	112
Fagiolini all'olio	33	Carote all'olio	44	Patate al forno	172	Patate al vapore	124
Cappucci	6	Radicchio	3	Cappucci	6	Finocchi julienne	3
Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Polpa di frutta	60	Frutta fresca	85
Mer Riso al sugo vegetale	253	Mer Passato di verdure con crostini	164	Mer Risotto ai porri	326	Mer Pizza margherita integrale	292
Arrosto di vitello	97	Fettina di pollo indorata	189	Filetto di halibut gratinato	123	Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
Verdura cruda mista	14	Purè	147	Fagiolini all'olio	33	Tris di contorni crudi	13
Polpa di frutta	60	Finocchi julienne	3	Radicchio	3	Yogurt	82
Gio Fusilli al tonno	329	Gio Mezzi rigatoni al sugo rosa (pomod.-ricotta)	283	Gio Pasticcio	445	Gio Crema di carote con crostini	182
Filetto di merluzzo dorato al forno	196	Crocchette di legumi	98	Formaggio Casatella trevigiana DOP	147	Brasato di manzo alle verdure	134
Broccoli calabresi all'olio	46	Tris di contorni crudi	13	Tris di contorni crudi	13	Polenta	90
Finocchi julienne	3	Budino	109	Frutta fresca	85	Radicchio	3
Frutta fresca	85					Frutta fresca	85
Ven Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Ven Fusilli all'olio	360	Ven Mezzi rigatoni alla pizzaiola	280	Ven Spaghetti al pomodoro	380
Perle di mozzarella	127	Seppie in umido	174	Uova strapazzate	119	Soufflé di ceci e zucca	85
Piselli gustosi	58	Polenta	90	Piselli gustosi	58	Spinaci all'olio	49
Carote julienne	15	Cappucci	6	Finocchi julienne	3	Cappucci	6
Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85	Frutta fresca	85

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B
08/10 - 12/10	15/10 - 19/10	22/10 - 26/10	29/10 - 02/11	05/11 - 09/11	12/11 - 16/11	19/11 - 23/11	26/11 - 30/11	03/12 - 07/12	10/12 - 14/12	17/12 - 21/12	24/12 - 28/12	31/12 - 04/01	07/01 - 11/01
Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A		
14/01 - 18/01	21/01 - 25/01	28/01 - 01/02	04/02 - 08/02	11/02 - 15/02	18/02 - 22/02	25/02 - 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.

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