

MENU' STAGIONALE

A.S. 2020/2021

Pag. 1/2

Scuola Primaria 'A.Canova'- bambini - Cornuda

Menu 1A Primaveraile	KCal	Menu 2A Primaveraile	KCal	Menu 3A Primaveraile	KCal	Menu 4A Primaveraile	KCal
Lun Pennette int. alle olive e pomodoro Formaggio Asiago DOP Piselli gustosi Cappucci Frutta fresca	320 197 58 6 85	Lun Mezze penne int. alle melanzane e pomodoro Svizzera di vitellone alla piastra Verdura cruda mista Frutta fresca	301 165 14 85	Lun Pasticcio (piatto unico) Bieta all'olio Insalata Frutta fresca	530 40 7 85	Lun Fusilli BIO zucchine e zafferano Straccetti di tacchino al rosmarino Carote all'olio Pomodori Frutta fresca	317 169 44 12 85
Mar Fusilli BIO al pesto delicato (rucola) Arrostato di vitello Zucchine al vapore Pomodori Frutta fresca	448 97 30 12 85	Mar Pizza margherita (piatto unico) Piselli gustosi Cappucci Frutta fresca	429 58 6 85	Mar Fusilli int. al sugo biondo (con carote) Arista di maiale alle verdure Purè di patate Pomodori Frutta fresca	321 142 149 12 85	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Fantasia di legumi (alt.2) Tris di contorni crudi Pane (semplice) alle gocce di cioccolato	364 64 13 261
Mer Gnocchetti verdi burro e salvia Frittata al naturale Tris di contorni crudi Frutta fresca	289 119 13 85	Mer Stortini BIO alla genovese Perle di mozzarella Carote all'olio Insalata Frutta fresca	381 127 44 7 85	Mer Mezze penne int. alla pizzaiola Uova strapazzate Zucchine al vapore Carote julienne Polpa di frutta	277 119 30 15 60	Mer Pizza margherita integrale (piatto unico) Fagiolini all'olio Cappucci Frutta fresca	425 33 6 85
Gio Insalata di riso sfiziosa Hamburger di trota Fagiolini all'olio Insalata Frutta fresca	266 176 33 7 85	Gio Mezzi rig. BIO al sugo rosa (pomod.-ricotta) Bastoncini di merluzzo dorati al forno Spinaci all'olio Pomodori Frutta fresca	283 175 49 12 85	Gio Gnocchi al basilico e pomodoro Insalata di carni bianche Verdura cruda mista Frutta fresca	243 121 14 85	Gio Pennette int. al ragù (vitellone) Formaggio Casatella trevigiana DOP Zucchine al vapore Carote julienne Frutta fresca	331 147 30 15 85
Ven Orzotto alle verdure Fettina bianca ai ferri Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	171 93 49 15 85	Ven Risotto alla parmigiana Armonia di ceci e verdure Tris di contorni crudi Frutta fresca	337 155 13 85	Ven Risotto primavera Insalata di tonno e pomodoro Fagiolini all'olio Cappucci Frutta fresca	310 107 33 6 85	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Filetto di platessa alla piastra Spinaci all'olio Insalata Frutta fresca	190 112 49 7 85

Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
05/04 - 09/04	12/04 - 16/04	19/04 - 23/04	26/04 - 30/04	03/05 - 07/05	10/05 - 14/05	17/05 - 21/05	24/05 - 28/05	31/05 - 04/06

 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](http://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 - Verrà fornita frutta fresca di stagione

MENU' STAGIONALE

A.S. 2020/2021

Pag. 2/2

Scuola Primaria 'A.Canova'- bambini - Cornuda

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Riso parboiled al pomodoro	248	Lun	Pennette int. al sugo vegetale	291	Lun	Risotto alla parmigiana	337	Lun	Fusilli BIO al ragù bianco	340
	Tortino di uova	150		Purè di patate e lenticchie	182		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147
	Fagiolini all'olio	33		Tris di contorni crudi	13		Carote all'olio	44		Tris di contorni crudi	13
	Insalata	7		Frutta fresca	85		Cappucci	6		Frutta fresca	85
	Frutta fresca	85					Frutta fresca	85			
Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	289	Mar	Insalata di riso sfiziosa	266	Mar	Mezzi rigatoni BIO alla pizzaiola	280	Mar	Pizza margherita (piatto unico)	429
	Formaggio Asiago DOP	197		Scaloppina di maiale al limone	138		Filetto di platessa alla piastra	112		Fagioli in insalata	70
	Piselli gustosi	58		Carote all'olio	44		Fagiolini all'olio	33		Carote julienne	15
	Pomodori	12		Cappucci	6		Insalata	7		Frutta fresca	85
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85			
Mer	Mezze penne int. al pesto delicato (rucola)	444	Mer	Stortini BIO alla genovese	381	Mer	Pasticcio (piatto unico)	530	Mer	Cous cous arcobaleno (verdure)	336
	Insalata di carni bianche	121		Perle di mozzarella	127		Tris di contorni crudi	13		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche	102
	Spinaci all'olio	49		Zucchine al vapore	30		Frutta fresca	85		Fagiolini all'olio	33
	Carote julienne	15		Pomodori	12					Cappucci	6
	Frutta fresca	85		Polpa di frutta	60					Frutta fresca	85
Gio	Quiche primavera	284	Gio	Pizza margherita (piatto unico)	429	Gio	Fusilli int. al sugo biondo (con carote)	321	Gio	Mezze penne int. al pomodoro	276
	Polpettine di pollo in umido	121		Fagioli in insalata	70		Straccetti di tacchino al rosmarino	169		Soufflé di ceci e zucchine	125
	Tris di contorni crudi	13		Carote julienne	15		Purè di patate	149		Verdura cruda mista	14
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Pomodori	12		Dolce alle mele	175
							Frutta fresca	85			
Ven	Stortini BIO alle olive e pomodoro	323	Ven	Mezzi rigatoni BIO zucchine e pomodoro	322	Ven	Mezze penne int. alle olive e pomodoro	320	Ven	Stortini BIO alla genovese	381
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Hamburger di trota	176		Uova strapazzate	119		Filetto di halibut gratinato	123
	Patate al vapore	124		Spinaci all'olio	49		Zucchine al vapore	30		Spinaci all'olio	49
	Pomodori	12		Insalata	7		Cappucci	6		Pomodori	12
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
05/04 - 09/04	12/04 - 16/04	19/04 - 23/04	26/04 - 30/04	03/05 - 07/05	10/05 - 14/05	17/05 - 21/05	24/05 - 28/05	31/05 - 04/06

 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](http://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 - Verrà fornita frutta fresca di stagione