





























MENU' STAGIONALE

A.S. 2020/2021

Pag. 1/2

Scuola Secondaria 'P.Veronese' - bambini - Maser

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Pennette int. alle olive e pomodoro	353 	Lun	Mezze penne int. alle melanzane e pomodoro	334 	Lun	Pasticcio (piatto unico)	530	Lun	Fusilli BIO zucchine e zafferano	350 
	Formaggio Asiago DOP	271 		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Bieta all'olio	48 		Straccetti di tacchino al rosmarino	197
	Piselli gustosi	70 		Verdura cruda mista	14 		Insalata	7 		Carote all'olio	53 
	Cappucci	6 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Pomodori	12 
	Frutta fresca	85 								Frutta fresca	85 
Mar			Mar			Mar			Mer		
Mer			Mer			Mer			Mer		
Gio	Insalata di riso sfiziosa	266	Gio	Mezzi rig. BIO al sugo rosa (pomod.-ricotta)	317 	Gio	Gnocchi al basilico e pomodoro	269 	Gio	Pennette int. al ragù (vitellone)	364
	Hamburger di trota	176		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Insalata di carni bianche	131		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176 
	Fagiolini all'olio	39 		Spinaci all'olio	59 		Verdura cruda mista	14 		Zucchine al vapore	36 
	Insalata	7 		Pomodori	12 		Frutta fresca	85 		Carote julienne	15 
	Frutta fresca	85 								Frutta fresca	85 
Ven			Ven			Ven			Ven		

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
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

MENU' STAGIONALE

A.S. 2020/2021

Pag. 2/2

Scuola Secondaria 'P.Veronese' - bambini - Maser

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Riso parboiled al pomodoro	292 	Lun	Pennette int. al sugo vegetale	324 	Lun	Risotto alla parmigiana	387 	Lun	Fusilli BIO al ragù bianco	373 
	Tortino di uova	201 		Purè di patate e lenticchie	196 		Svizzera di vitellone alla piastra	165 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176 
	Fagiolini all'olio	39 		Tris di contorni crudi	13 		Carote all'olio	53 		Tris di contorni crudi	13 
	Insalata	7 		Frutta fresca	85 		Cappucci	6 		Frutta fresca	85 
	Frutta fresca	85 					Frutta fresca	85 			
Mar			Mar			Mar			Mar		
Mer			Mer			Mer			Mer		
Gio	Quiche primavera	284 	Gio	Pizza margherita (piatto unico)	641 	Gio	Fusilli int. al sugo biondo (con carote)	354 	Gio	Mezze penne int. al pomodoro	308 
	Polpettine di pollo in umido	162 		Fagioli in insalata	84 		Straccetti di tacchino al rosmarino	197 		Soufflè di ceci e zucchine	125 
	Tris di contorni crudi	13 		Carote julienne	15 		Purè di patate	160 		Verdura cruda mista	14 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Pomodori	12 		Dolce alle mele	175 
Ven			Ven			Ven			Ven		

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
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