



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

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 in umido	56		Formaggio Asiago DOP	271
	Fagiolini trifolati	72		Purè	158		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
	Patate al forno	190		Verdura cruda mista	14		Piselli gustosi	70		Cavolfiori all'olio	47
	Carote julienne	15		Budino	109		Cappucci	6		Radicchio	3
	Frutta fresca	85					Yogurt	82		Frutta fresca	85
Mer	Pasticcio	446	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
	Finocchi julienne	3		Cappucci	6		Frutta fresca	85		Budino	109
	Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85						
Gio	Mezzi rigatoni- ai formaggi	402	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	103		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	158
	Frutta fresca	85		Carote julienne	15		Radicchio	3		Cappucci	6
				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		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Seppie in umido	209
	Piselli gustosi	70		Finocchi al vapore	34		Spinaci all'olio	59		Polenta	90
	Radicchio	3		Radicchio	3		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

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	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

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

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

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

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 Polpettine di carne in umido Carote all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	319 56 53 3 85	Lun Mezze penne- al sugo vegetale Formaggio Montasio DOP Spinaci all'olio Cappucci Frutta fresca	328 298 59 6 85	Lun Passato di verdure con crostini Hamb. di pollo alla piastra Purè Cappucci Frutta fresca	163 149 158 6 85	Lun Fusilli- alla carbonara (con speck) Formaggio Asiago DOP Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	404 271 59 15 85
Mar Mezze penne int.(b) al sugo rosa (pomod.e ricotta) Tortino di uova Fagiolini trifolati Cappucci Frutta fresca	313 201 72 6 85	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Carote trifolate Radicchio Frutta fresca	251 136 57 3 85	Mar Quiche formaggio e verdure Arrostato di tacchino alle erbe aromatiche Tris di contorni crudi Polpa di frutta	308 103 13 60	Mar Riso parboiled alla Parmigiana Hamburger di salmone Fagiolini all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	362 125 39 3 85
Mer Pasticcio Perle di mozzarella Broccoli calabresi all'olio Radicchio Polpa di frutta	446 152 56 3 60	Mer Crema di legumi con crostini Fettina di pollo indorata Patate al vapore Carote julienne Frutta fresca	149 189 137 15 85	Mer Riso parboiled ai porri Tonno all'olio di oliva Carote all'olio Radicchio Frutta fresca	366 135 53 3 85	Mer Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Tris di contorni crudi Yogurt	251 136 13 82
Gio Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini Arrostato di vitello Patate al forno Finocchi julienne Frutta fresca	144 109 190 3 85	Gio Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Svizzerà di vitellone alla piastra Tris di contorni crudi Budino	383 165 13 109	Gio Fusilli- al ragù bianco (vitellone) Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini trifolati Finocchi julienne Frutta fresca	377 176 72 3 85	Gio Crema di zucca con crostini Brasato di vitellone alle verdure Polenta Radicchio Frutta fresca	152 163 90 3 85
Ven Fusilli- tonno e pomodoro Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Carote julienne Frutta fresca	349 175 70 15 85	Ven Fusilli- all'olio Seppie in umido Polenta Radicchio Frutta fresca	425 209 90 3 85	Ven Gnocchi al pomodoro Muffin alle erbe, ricotta e noci Piselli gustosi Carote julienne Frutta fresca	260 257 70 15 85	Ven Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Petto di pollo ai ferri Carote all'olio Cappucci Frutta fresca	383 124 53 6 85

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	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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.

Ogno 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