

















































































### Sc.Media Casa Prim.Ist.F.D.C.Canossiane - Treviso

Menu 1A Primaveraile		KCal	Menu 2A Primaveraile		KCal	Menu 3A Primaveraile		KCal	Menu 4A Primaveraile		KCal
Lun	Riso parboiled alle zucchine e basilico	325 	Lun	Stortini al pomodoro	312 	Lun	Mezzi rigatoni- zucchine e zafferano	353 	Lun	Mezze penne int.(b) alle olive e pomodoro	353 
	Straccetti di tacchino indorati	167		Formaggio Montasio DOP	298 		Spiedino di carne bianca	219		Arista di maiale al latte	190 
	Carote all'olio	53 		Fagiolini trifolati	72 		Purè	165 		Fagiolini trifolati	72 
	Insalata	4 		Pomodori	12 		Carote julienne	15 		Cappucci	6 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mar	Fusilli- alla genovese	414 	Mar	Pizza margherita	251 	Mar	Riso parboiled al sugo primavera	338 	Mar	Fusilli- al ragù bianco (vitellone)	377
	Insalata di tonno e pomodoro	134		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136 		Coscetta di pollo al forno	217		Formaggio Asiago DOP	271 
	Verdura cruda mista	14 		Spinaci all'olio	59 		Verdura cruda mista	14 		Insalata	4 
	Frutta fresca	85 		Cappucci	6 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mer	Mezze penne- alla pizzaiola	313 	Mer	Gnocchetti verdi burro e salvia	306 	Mer	Pasticcio	464	Mer	Pizza margherita integrale	251 
	Tortino di uova	201 		Polpettine di carne al sugo	187 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136 
	Zucchine trifolate	37 		Carote all'olio	53 		Spinaci all'olio	59 		Verdura cruda mista	14 
	Pomodori	12 		Insalata	4 		Cappucci	6 		Gelato	114 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 			
Gio	Gnocchi al ragù di vitellone	316	Gio	Mezze penne- all'olio e Grana Padano DOP	429 	Gio	Fusilli- alla genovese	414 	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	383 
	Perle di mozzarella	152 		Bocconcini di pollo alla salvia	183		Frittata alla pizzaiola	135 		Filetto di halibut gratinato	134
	Fagiolini all'olio	39 		Patate al vapore	137 		Fagiolini all'olio	39 		Carotine baby all'olio	53 
	Cappucci	6 		Pomodori	12 		Carote julienne	15 		Pomodori	12 
	Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Yogurt	82 		Frutta fresca	85 
Ven	Stortini alle melanzane e pomodoro	337 	Ven	Fusilli- al sugo fresco d'orto	373 	Ven	Spaghetti- al sugo rosa (pomodoro e ricotta)	353 	Ven	Insalata di riso sfiziosa	266
	Svizzera di vitellone alla piastra	165		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Filetto di limanda gratinato	162		Polpettine di pollo in umido	162
	Piselli gustosi	70 		Tris di contorni crudi	13 		Zucchine al vapore	45 		Spinaci all'olio	59 
	Carote julienne	15 		Frutta fresca	85 		Pomodori	12 		Insalata	4 
	Frutta fresca	85 					Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06

 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

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

**Sc.Media Casa Prim.Ist.F.D.C.Canossiane - Treviso**

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Mezze penne- peperoni e speck	413	Lun	Mezzi rigatoni- al sugo fresco d'orto	373	Lun	Mezze penne int.(b) alle olive e pomodoro	353	Lun	Insalata di riso sfiziosa	266
	Frittata con zucchine	141		Fettina di pollo indorata	189		Spiedino di carne bianca	219		Polpettine di carne al sugo	187
	Piselli gustosi	70		Fagiolini all'olio	39		Purè	165		Fagiolini all'olio	39
	Pomodori	12		Cappucci	6		Carote julienne	15		Cappucci	6
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mar	Riso parboiled al sugo vegetale	307	Mar	Pizza margherita	251	Mar	Quiche primavera	281	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	383
	Insalata di tonno e pomodoro	134		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136		Insalata di carni bianche	131		Scaloppina di pollo al limone	149
	Spinaci all'olio	59		Tris di contorni crudi	13		Spinaci all'olio	59		Carote all'olio	53
	Carote julienne	15		Gelato	114		Cappucci	6		Insalata	4
	Frutta fresca	85					Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mer	Stortini al sugo rosa (pomodoro e ricotta)	317	Mer	Insalata di riso sfiziosa	266	Mer	Pasticcio	464	Mer	Pizza margherita	251
	Svizzera di vitellone alla piastra	165		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Perle di mozzarella	152		Prosciutto cotto di Alta Qualità	136
	Purè	165		Zucchine trifolate	37		Carote all'olio	53		Tris di contorni crudi	13
	Insalata	4		Pomodori	12		Insalata	4		Gelato	114
	Polpa di frutta	60		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85			
Gio	Gnocchetti verdi burro e salvia	306	Gio	Mezze penne- alla genovese	414	Gio	Stortini zucchine e zafferano	353	Gio	Mezze penne- al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	317
	Formaggio Piave DOP	293		Straccetti di tacchino al rosmarino	197		Tortino di uova	201		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175
	Verdura cruda mista	14		Patate al forno	190		Verdura cruda mista	14		Spinaci all'olio	59
	Frutta fresca	85		Insalata	4		Budino	109		Carote julienne	15
				Frutta fresca	85						Frutta fresca
Ven	Fusilli- all'olio e Grana Padano DOP	429	Ven	Spaghetti- zucchine e pomodoro	394	Ven	Fusilli- all'olio	425	Ven	Fusilli- al ragù (vitellone)	368
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	98		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176		Filetto di halibut gratinato	134		Formaggio Asiago DOP	271
	Carotine baby all'olio	53		Carotine baby all'olio	53		Piselli gustosi	70		Zucchine al vapore	45
	Cappucci	6		Cappucci	6		Insalata	4		Pomodori	12
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06


 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

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