



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

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 parboiled al sugo vegetale	263	Lun	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	Lun	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Lun	Mezzi rigatoni- al pomodoro	279
	Frittata con spinaci	95		Scaloppina di pollo al limone	133		Polpettine di carne in umido	42		Formaggio Asiago DOP	197
	Fagiolini trifolati	72		Purè	147		Fagiolini trifolati	72		Fagiolini all'olio	33
	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	290	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Svizzera di vitellone alla piastra	165		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Uova strapazzate alla pizzaiola	135		Straccetti di tacchino indorati	167
	Patate al forno	172		Verdura cruda mista	14		Piselli gustosi	58		Cavolfiori all'olio	39
	Carote julienne	15		Budino	109		Cappucci	6		Radicchio	3
	Frutta fresca	85					Yogurt	82		Frutta fresca	85
Mer	Pasticcio	446	Mer	Fusilli- all'olio	360	Mer	Crema di patate, sedano e porri con crostini	199	Mer	Pizza margherita integrale	251
	Formaggio Piave DOP	213		Spiedino di carne bianca	146		Coscetta di pollo al forno	217		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Bieta all'olio	40		Fagiolini all'olio	33		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	369	Gio	Mezzi rigatoni- al ragù bianco (vitellone)	344	Gio	Mezzi rigatoni- al ragù (vitellone)	335	Gio	Pasta e fagioli	112
	Arrostato di tacchino alle erbe aromatiche	77		Formaggio Montasio DOP	217		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Hamb. di pollo alla piastra	149
	Tris di contorni crudi	13		Broccoli calabresi all'olio	46		Carote all'olio	44		Purè	147
	Frutta fresca	85		Carote julienne	15		Radicchio	3		Cappucci	6
				Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Ven	Fusilli- all'olio	360	Ven	Riso parboiled alla zucca	275	Ven	Spaghetti- al tonno e pomodoro	335	Ven	Mezze penne- all'olio	360
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Tonno all'olio di oliva	115		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Seppie in umido	174
	Piselli gustosi	58		Finocchi al vapore	28		Spinaci all'olio	49		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

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 Riso parboiled alla zucca Polpettine di carne in umido Carote all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	275 42 44 3 85	Lun Mezze penne- al sugo vegetale Formaggio Montasio DOP Spinaci all'olio Cappucci Frutta fresca	295 217 49 6 85	Lun Passato di verdure con crostini Hamb. di pollo alla piastra Purè Cappucci Frutta fresca	163 149 147 6 85	Lun Fusilli- alla carbonara (con speck) Formaggio Asiago DOP Spinaci all'olio Carote julienne Frutta fresca	370 197 49 15 85
Mar Mezze penne int.(b) al sugo rosa (pomod.e ricotta) Tortino di uova Fagiolini trifolati Cappucci Frutta fresca	280 150 72 6 85	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Carote trifolate Radicchio Frutta fresca	251 102 47 3 85	Mar Quiche formaggio e verdure Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche Tris di contorni crudi Polpa di frutta	308 77 13 60	Mar Riso parboiled alla Parmigiana Hamburger di salmone Fagiolini all'olio Finocchi julienne Frutta fresca	290 125 33 3 85
Mer Pasticcio Perle di mozzarella Broccoli calabresi all'olio Radicchio Polpa di frutta	446 127 46 3 60	Mer Crema di legumi con crostini Fettina di pollo indorata Patate al vapore Carote julienne Frutta fresca	149 189 124 15 85	Mer Riso parboiled ai porri Tonno all'olio di oliva Carote all'olio Radicchio Frutta fresca	322 115 44 3 85	Mer Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Tris di contorni crudi Yogurt	251 102 13 82
Gio Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini Arrosto di vitello Patate al forno Finocchi julienne Frutta fresca	144 82 172 3 85	Gio Tortelloni fr,ricotta e spinaci burro e salvia Svizzera di vitellone alla piastra Tris di contorni crudi Budino	364 165 13 109	Gio Fusilli- al ragù bianco (vitellone) Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini trifolati Finocchi julienne Frutta fresca	344 147 72 3 85	Gio Crema di zucca con crostini Brasato di vitellone alle verdure Polenta Radicchio Frutta fresca	152 122 90 3 85
Ven Fusilli- tonno e pomodoro Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Carote julienne Frutta fresca	315 175 58 15 85	Ven Fusilli- all'olio Seppie in umido Polenta Radicchio Frutta fresca	360 174 90 3 85	Ven Gnocchi al pomodoro Muffin alle erbe, ricotta e noci Piselli gustosi Carote julienne Frutta fresca	235 257 58 15 85	Ven Tortelloni fr,ricotta e spinaci burro e salvia Petto di pollo ai ferri Carote all'olio Cappucci Frutta fresca	364 111 44 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.

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