



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