

MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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 al sugo	140			Formaggio Asiago DOP	197																																																												
	Fagiolini trifolati	72			Purè	153			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																																																												
	Carote all'olio	44			Verdura cruda mista	14			Piselli gustosi	58			Cavolfiori all'olio	39																																																												
	Finocchi julienne	3			Budino	109			Cappucci	6			Radicchio	3																																																												
	Frutta fresca	85							Yogurt	82			Frutta fresca	85																																																												
Mer	Pasticcio	464		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																																																												
	Cappucci	6			Cappucci	6			Frutta fresca	85			Budino	109																																																												
	Polpa di frutta	60			Frutta fresca	85																																																																				
Gio	Mezzi rigatoni- ai formaggi	372		Gio	Mezzi rigatoni- al ragù bianco (vitellone)	344		Gio	Mezzi rigatoni- al ragù (vitellone)	335		Gio	Pasta e fagioli	112																																																												
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	73			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	153																																																												
	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			Filetto di halibut gratinato	123			Filetto di limanda gratinato	148																																																												
	Piselli gustosi	58			Finocchi al vapore	28			Spinaci all'olio	49			Finocchi al vapore	28																																																												
	Radicchio	3			Radicchio	3			Cappucci	6			Carote julienne	15																																																												
	Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85																																																												
<table><tr><td>Menù 1B</td><td>Menù 2B</td><td>Menù 3B</td><td>Menù 4B</td><td>Menù 1A</td><td>Menù 2A</td><td>Menù 3A</td><td>Menù 4A</td><td>Menù 1B</td><td>Menù 2B</td><td>Menù 3B</td><td>Menù 4B</td><td>Menù 1A</td><td>Menù 2A</td><td></td></tr><tr><td>06/10 - 10/10</td><td>13/10 - 17/10</td><td>20/10 - 24/10</td><td>27/10 - 31/10</td><td>03/11 - 07/11</td><td>10/11 - 14/11</td><td>17/11 - 21/11</td><td>24/11 - 28/11</td><td>01/12 - 05/12</td><td>08/12 - 12/12</td><td>15/12 - 19/12</td><td>22/12 - 26/12</td><td>29/12 - 02/01</td><td>05/01 - 09/01</td><td></td></tr><tr><td>Menù 3A</td><td>Menù 4A</td><td>Menù 1B</td><td>Menù 2B</td><td>Menù 3B</td><td>Menù 4B</td><td>Menù 1A</td><td>Menù 2A</td><td>Menù 3A</td><td>Menù 4A</td><td>Menù 1B</td><td>Menù 2B</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>12/01 - 16/01</td><td>19/01 - 23/01</td><td>26/01 - 30/01</td><td>02/02 - 06/02</td><td>09/02 - 13/02</td><td>16/02 - 20/02</td><td>23/02 - 27/02</td><td>02/03 - 06/03</td><td>09/03 - 13/03</td><td>16/03 - 20/03</td><td>23/03 - 27/03</td><td>30/03 - 03/04</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>															Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01		Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B				12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04			
Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A																																																													
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01																																																													
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B																																																															
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04																																																															

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, compilate 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

MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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 al sugo		140		Formaggio Montasio DOP		217		Hamb. di pollo alla piastra		149		Formaggio Asiago DOP		197
	Carote all'olio		44		Spinaci all'olio		49		Purè		153		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		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche		73		Filetto di limanda gratinato		148
	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		464	Mer	Crema di legumi con crostini		149	Mer	Riso parboiled ai porri		326	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
	Arrosti 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		Filetto di limanda gratinato		148		Muffin alle erbe, ricotta e noci		257		Petto di pollo ai ferri		111
	Piselli gustosi		58		Fagiolini all'olio		33		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 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

pietanza latto-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

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