



MENU' STAGIONALE

A.S. 2021/2022

Pag. 1/2

Scuola Inf.M.Mad.Balliana-S.Ulderico - Sacile

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Gnocchi al pomodoro	186	Lun	Pizza BIO	297	Lun	Mezze penne BIO alla pizzaiola	237	Lun	Crema di zucca con crostini BIO	141
	Polpettine di pollo BIO in umido	81		Prosciutto cotto di Alta Qualità	68		Frittata al naturale BIO	86		Scaloppina di pollo BIO al limone	107
	Cappucci BIO	6		Radicchio	3		Fagiolini all'olio	33		Purè di patate BIO	128
	Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83		Cappucci BIO	6
Mar	Pasticcio al ragù	375	Mar	Mezzi rig. BIO al sugo rosa (pomod.-ricotta)	239	Mar	Stelline BIO in brodo	83	Mar	Mezzi rigatoni BIO al ragù (vitellone)	274
	Prosciutto cotto di Alta Qualità	68		Frittata al naturale BIO	86		Spezzatino di vitellone	142		Mozzarella BIO STG	101
	Radicchio	3		Finocchi BIO julienne	3		Polenta BIO	78		Radicchio	3
	Frutta	83		Frutta	83		Radicchio	3		Frutta	83
Mer	Crema di legumi BIO con crostini BIO	311	Mer	Storlini BIO all'olio e Grana Padano DOP	278	Mer	Orzotto BIO alle verdure	143	Mer	Riso parboiled BIO con piselli	239
	Formaggio Montasio DOP	162		Filetto di limanda gratinato	120		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	80		Filetto di halibut gratinato	99
	Carote all'olio	44		Piselli gustosi	58		Cavolfiori BIO all'olio	39		Carote all'olio	44
	Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83
Gio	Riso parboiled BIO alla Parmigiana	242	Gio	Passato di verdure con crostini BIO	153	Gio	Fusilli BIO ai broccoli verdi	269	Gio	Pizza BIO	297
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Sovracoscia di pollo al forno	209		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118		Prosciutto cotto di Alta Qualità	68
	Finocchi BIO julienne	3		Patate BIO al forno	138		Carote julienne	15		Finocchi BIO julienne	3
	Frutta	83		Carote julienne	15		Frutta	83		Frutta	83
Ven	Mezze penne BIO al pomodoro	236	Ven	Riso parboiled BIO alla zucca	220	Ven	Storlini BIO al tonno e pomodoro	261	Ven	Mezze penne BIO al pomodoro	236
	Uova BIO strapazzate	86		Svizzera di vitellone alla piastra	124		Hamburger di trota BIO	131		Uova BIO strapazzate	86
	Fagiolini all'olio	33		Cappucci BIO	6		Finocchi BIO julienne	3		Fagiolini all'olio	33
	Yogurt	82		Frutta	83		Frutta	83		Frutta	83

Menù 4A	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
04/10 - 08/10	11/10 - 15/10	18/10 - 22/10	25/10 - 29/10	01/11 - 05/11	08/11 - 12/11	15/11 - 19/11	22/11 - 26/11	29/11 - 03/12	06/12 - 10/12	13/12 - 17/12	20/12 - 24/12	27/12 - 31/12	03/01 - 07/01
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	Menù 3B
10/01 - 14/01	17/01 - 21/01	24/01 - 28/01	31/01 - 04/02	07/02 - 11/02	14/02 - 18/02	21/02 - 25/02	28/02 - 04/03	07/03 - 11/03	14/03 - 18/03	21/03 - 25/03	28/03 - 01/04		

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 -



UNI EN ISO 9001 - CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 - CERT. n° 5917
UNI EN ISO 22000 - CERT. n° 24397
DIFS 007 - CERT. n° 24397
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 30038
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 24391
UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 24391
UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 24391
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 22701
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 41023



Scuola Inf.M.Mad.Balliana-S.Ulderico - Sacle

Menu 1B Invernale	Menu 2B Invernale	Menu 3B Invernale	Menu 4B Invernale
Pasticcio al ragu 375	Stortini BIO al sugo vegetale 247	Tortelloni fr.cottata e spinaci burro e salsa 273	Stelline BIO in brodo 83
Prosciutto cotto di Alta Qualità 68	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche 80	Bastoncini di merluzzo dorati al forno 117	Arista di maiale al latte 116
Spinaci BIO all'olio 49	Radicchio 3	Piselli gustosi 58	Polenta BIO 78
Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83
Crema di legumi BIO con crostini BIO 311	Pizza BIO 297	Riso parboiled BIO al porri 252	Mezzi rigatoni BIO al sugo vegetale 247
Formaggio Asiago DOP 148	Prosciutto cotto di Alta Qualità 68	Sovracoscia di pollo al forno 209	Hamburger di trota BIO 131
Carote julienne 15	Cappucci BIO 6	Radicchio 3	Spinaci BIO all'olio 49
Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83
Fusilli BIO al formaggi 297	Fusilli BIO alla zucca 262	Passato di verdure con crostini BIO 153	Pizza BIO 297
Bocconci di tacchino in umido 106	Filetto di limanda gratinato 120	Svizzera di vitellone alla piastra 124	Prosciutto cotto di Alta Qualità 68
Finocchi BIO all'olio 28	Carote all'olio 44	Purè di patate BIO 128	Radicchio 3
Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83
Riso parb. BIO al sugo biondo (con carote) 232	Mezze penne BIO all'olio e Grana Padano DOP 471	Fusilli BIO al tonno e pomodoro 261	Mezze penne BIO al sugo rosol(pom.-ricotta) 239
Filetto di plateasa gratinato 201	Polpettine di pollo BIO in umido 81	Mozzarella BIO STG 101	Frittata al naturale BIO 86
Radicchio 3	Finocchi BIO julienne 3	Carote julienne 15	Cappucci BIO 6
Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83
Mezzi rigatoni BIO al pomodoro 236	crema di piselli con crostini BIO 174	Stortini BIO alla pizzaiola 237	Riso parboiled BIO al radicchio IGP 252
Frittata al naturale BIO 86	Formaggio Casatella trevigiana DOP 118	Uova BIO strapazzate 86	Scaloppina di tacchino alla salsa 178
Cappucci BIO 6	Carote julienne 15	Finocchi BIO julienne 3	Fagiolini all'olio 33
Yogurt 82	Frutta 83	Frutta 83	Frutta 83

dieta lattico-ovo-vegetariana **dieta senza latte-ovo-vegetariana** **dieta senza latte-ovo-vegetariana 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 Lamoni o Bortotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure -