



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola Inf.Maria Maddalena Balliana - Sacile

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Pizza margherita	251 	Lun	Passato di verdure con crostini	163 	Lun	Mezze penne- al ragù (vitellone e maiale)	274 	Lun	Riso parboiled alla zucca	220 
	Prosciutto cotto di Alta Qualità	68 		Scaloppina di maiale al limone	111 		Frittata al naturale	86 		Svizzera di vitellone alla piastra	124
	Finocchi julienne	3 		Purè	127 		Broccoli calabresi all'olio	46 		Cavolfiori all'olio	39 
	Budino	109 		Cappucci	6 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Mar	Fusilli- ai formaggi	297 	Mar	Mezzi rigatoni- al pomodoro	236 	Mar	Fusilli- al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	239 	Mar	Pizza margherita integrale	251 
	Brasato di vitellone alle verdure	96		Soufflè di ceci e zucca	123 		Straccetti di tacchino al rosmarino	141		Lonza di maiale fredda	90 
	Carotine baby all'olio	44 		Carote all'olio	44 		Finocchi al vapore	28 		Finocchi julienne	3 
	Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Mer	Crema di legumi con crostini	149 	Mer	Pasticcio al ragù	375	Mer	Pasta e fagioli	112 	Mer	Gnocchi al basilico e pomodoro	191 
	Formaggio Piave DOP	160 		Formaggio Latteria	150 		Sovracoscia di pollo al forno	209		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118 
	Patate al vapore	100 		Finocchi julienne	3 		Patate al forno	138 		Radicchio	3 
	Cappucci	6 		Frutta fresca	68 		Cappucci	6 		Frutta fresca	68 
Gio	Stortini al pomodoro	236 	Gio	Mezzi rigatoni- al sugo biondo (con carote)	267 	Gio	Risotto al radicchio IGP	284 	Gio	Crema di piselli con crostini	184 
	Tortino di uova	120 		Petto di pollo ai ferri	89		Perle di mozzarella	101 		Spezzatino di tacchino in umido	97
	Finocchi al vapore	28 		Cavolfiori all'olio	39 		Finocchi julienne	3 		Polenta	78 
	Frutta fresca	68 		Yogurt	82 		Frutta fresca	68 		Cappucci	6 
Ven	Riso parboiled ai porri	252 	Ven	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP	224 	Ven	Fusilli tricolore all'olio	276 	Ven	Mezzi rigatoni- all'olio	276 
	Polpettine di pesce indorate	137		Filetto di limanda gratinato	120		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Merluzzo in umido	90
	Fagiolini all'olio	33 		Piselli gustosi	58 		Bieta all'olio	40 		Spinaci all'olio	49 
	Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 

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 -



MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 2/2

Scuola Inf.Maria Maddalena Balliana - Sacile

Menu 1B Invernale	KCal	Menu 2B Invernale	KCal	Menu 3B Invernale	KCal	Menu 4B Invernale	KCal
Lun Fusilli- al ragù bianco Formaggio Asiago DOP Cappucci Frutta fresca	277 148 6 68	Lun Mezze penne- all'olio Arrostito di vitello Fagiolini all'olio Frutta fresca	276 64 33 68	Lun Fusilli- alle olive e pomodoro Frittata al naturale Finocchi al vapore Frutta fresca	266 86 28 68	Lun Crema di patate, sedano e porri con crostini Spezzatino di maiale Piselli gustosi Yogurt	199 156 58 82
Mar Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia Hamb. di pollo alla piastra Cavolfiori all'olio Polpa di frutta	273 113 39 60	Mar Crema di zucca con crostini Polpettine di pollo in umido Purè Cappucci Frutta fresca	152 81 127 6 68	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Cappucci Budino	251 68 6 109	Mar Stortini al sugo vegetale Formaggio Stracchino (km.0) Spinaci all'olio Frutta fresca	247 120 49 68
Mer Risotto alla parmigiana Filetto di halibut gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca	311 99 33 68	Mer Stortini ai carciofi e pomodoro Dadolata di legumi e verdure Carote julienne Yogurt	267 127 15 82	Mer Pasta e fagioli Formaggio Latteria Patate al vapore Carote julienne Frutta fresca	112 150 100 15 68	Mer Riso parboiled alla zucca Svizzera di vitellone alla piastra Fagiolini all'olio Frutta fresca	220 124 33 68
Gio Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini Petto di tacchino al forno Patate al vapore Finocchi julienne Frutta fresca	144 66 100 3 68	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Radicchio Frutta fresca	375 66 3 68	Gio Risotto allo zafferano Sovracoscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	330 209 33 68	Gio Gnocchi al basilico e pomodoro Fantasia di legumi (alt.2) Carote julienne Frutta fresca	191 49 15 68
Ven Mezze penne- al sugo vegetale Tortino di uova Spinaci all'olio Frutta fresca	247 120 49 68	Ven Orzotto alle verdure Filetto di limanda gratinato Spinaci all'olio Frutta fresca	143 120 49 68	Ven Fusilli tricolore all'olio Bastoncini di merluzzo dorati al forno Bieta all'olio Frutta fresca	276 117 40 68	Ven Mezzi rigatoni- al sugo rosa (pomod.-ricotta) Seppie in umido Polenta Radicchio Frutta fresca	239 147 78 3 68

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 -