























































































MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

Pag. 1/2

Scuola Inf.Maria Maddalena Balliana - Sacile

Menu 1A Primaveraile	KCal	Menu 2A Primaveraile	KCal	Menu 3A Primaveraile	KCal	Menu 4A Primaveraile	KCal
Lun	Fusilli- al ragù (vitellone e maiale) 274 	Lun	Passato di verdure con crostini 163 	Lun	Mezzi rigatoni- alle olive e pomodoro 266 	Lun	Crema di piselli con crostini 184 
	Formaggio Ricotta 66 		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche 61 		Formaggio Asiago DOP 148 		Petto di pollo ai ferri 89 
	Carotine baby all'olio 44 		Patate al vapore 100 		Cappucci 6 		Patate al forno 138 
	Frutta fresca 68 		Carote julienne 15 		Frutta fresca 68 		Insalata 4 
			Frutta fresca 68 				Frutta fresca 68 
Mar	Mezze penne- al pesto delicato (rucola) 387 	Mar	Mezze penne- al sugo vegetale 247 	Mar	Fusilli- alla genovese 329 	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia 246 
	Filone di maiale al forno 98 		Svizzera di vitellone alla piastra 124 		Frittata al naturale 86 		Formaggio Stracchino (km.0) 120 
	Piselli gustosi 58 		Fagiolini all'olio 33 		Pomodori 12 		Carote julienne 15 
	Yogurt 82 		Polpa di frutta 60 		Yogurt 82 		Gelato 114 
Mer	Crema di zucchine con crostini 190 	Mer	Pasticcio al ragù 375 	Mer	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini 144 	Mer	Pizza margherita integrale 251 
	Straccetti di tacchino al rosmarino 141 		Perle di mozzarella 101 		Scaloppina di maiale al limone 111 		Prosciutto cotto di Alta Qualità 68 
	Purè 127 		Pomodori 12 		Purè 127 		Pomodori 12 
	Insalata 4 		Frutta fresca 68 		Insalata 4 		Frutta fresca 68 
	Frutta fresca 68 				Frutta fresca 68 		
Gio	Stortini al pomodoro 236 	Gio	Mezzi rigatoni- al sugo rosa (pomod.-ricotta) 239 	Gio	Riso parboiled al sugo primavera 232 	Gio	Riso parboiled alle zucchine e basilico 224 
	Uova strapazzate 86 		Soufflè di ceci e zucchine 125 		Insalata di tacchino e verdure 83 		Fantasia di legumi (alt.2) 49 
	Carote julienne 15 		Carote all'olio 44 		Spinaci all'olio 49 		Insalata 4 
	Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 
Ven	Orzotto alle verdure 143 	Ven	Risotto alla parmigiana 311 	Ven	Fusilli tricolore all'olio 276 	Ven	Stortini alle melanzane e pomodoro 253 
	Polpettine di pesce indorate 137 		Merluzzo in umido 90 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno 117 		Filetto di limanda gratinato 120 
	Fagiolini all'olio 33 		Insalata 4 		Zucchine al vapore 38 		Spinaci all'olio 49 
	Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 		Frutta fresca 68 

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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 Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Mezze penne- al pesto delicato (rucola)	387 	Lun	Passato di verdure con crostini	163 	Lun	Fusilli tricolore all'olio	276 	Lun	Crema di piselli con riso	149 
	Uova strapazzate	86 		Fettina bianca ai ferri	75 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117 		Svizzera di vitellone alla piastra	124 
	Carotine baby all'olio	44 		Patate al vapore	100 		Carote all'olio	44 		Patate al vapore	100 
	Frutta fresca	68 		Pomodori	12 		Yogurt	82 		Insalata	4 
Mar	Fusilli- peperoni e speck	302 	Mar	Stortini alla genovese	329 	Mar	Riso parboiled alle zucchine e basilico	224 	Mar	Riso parboiled alle melanzane	215 
	Hamb. di pollo alla piastra	113 		Lenticchie al tegame (alt.2)	139 		Scaloppina di maiale al limone	111 		Perle di mozzarella	101 
	Spinaci all'olio	49 		Cappucci	6 		Piselli gustosi	58 		Carote julienne	15 
	Frutta fresca	68 		Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Mer	Crema di zucchine con crostini	190 	Mer	Pasticcio al ragù	375 	Mer	Crema di carote con crostini	181 	Mer	Pizza margherita	251 
	Arrosto di vitello	64 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118 		Insalata di carni bianche	97 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	68 
	Purè	127 		Insalata	4 		Cappucci	6 		Pomodori	12 
	Carote julienne	15 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Gelato	114 
Gio	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	273 	Gio	Fusilli- al pomodoro	236 	Gio	Fusilli- al ragù bianco di carne	277 	Gio	Gnocchetti verdi burro e salvia	246 
	Formaggio Latteria	150 		Sovracoscia di pollo al forno	209 		Formaggio Asiago DOP	148 		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	61 
	Cappucci	6 		Zucchine al vapore	38 		Insalata	4 		Carote all'olio	44 
	Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 
Ven	Riso parb. all'olio e Grana Padano DOP	224 	Ven	Risotto ai piselli	300 	Ven	Mezze penne- alle olive e pomodoro	266 	Ven	Stortini al sugo rosa (pomodoro e ricotta)	239 
	Merluzzo in umido	90 		Filetto di limanda gratinato	120 		Tortino di uova	120 		Filetto di limanda gratinato	120 
	Fagiolini all'olio	33 		Spinaci all'olio	49 		Spinaci all'olio	49 		Fagiolini all'olio	33 
	Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 		Frutta fresca	68 

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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 -