



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	203	Lun	Minestra di risi (b) e piselli	124	Lun	Pasta (b) e fagioli	97	Lun	Stelline (b) in brodo vegetale	66
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81		Formaggio Asiago DOP	148		Formaggio Casatella trevigiana DOP	103		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81
	Fagiolini all'olio	26		Spinaci all'olio	39		Patate al forno	85		Polenta	60
	Radicchio	3		Carote julienne	15		Carote julienne	15		Radicchio	3
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mar	Corallini (b) ai carciofi e pomodoro	192	Mar	Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta)	173	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b)	172	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b) e basilico	175
	Formaggio Grana padano D.O.P.	122		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Sovracoscia di pollo al forno^	124		Filetto di limanda gratinato	73
	Broccoli calabresi all'olio	37		Fagiolini all'olio	26		Fagiolini all'olio	26		Fagiolini all'olio	26
	Carote julienne	15		Finocchi julienne	3		Radicchio	3		Finocchi julienne	3
	Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mer	Crema di zucca con crostini	141	Mer	Passato di verdure con crostini	150	Mer	Risotto (b) con zucca	211	Mer	Crema di carote con crostini	165
	Petto di tacchino al forno^	72		Arrosto di vitello	54		Fagioli in insalata (alt.2)	71		Petto di pollo ai ferri^	58
	Patate al vapore	61		Polenta	60		Spinaci all'olio	39		Purè di patate	85
	Cappucci	6		Cappucci	6		Finocchi julienne	3		Cappucci	6
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82		Frutta BIO	68
Gio	Corallini (b) al pomodoro (b)	172	Gio	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236	Gio	Pasticcio al ragù (piatto unico)	281	Gio	Pizza margherita integrale	251
	Purè di patate e lenticchie	104		Polpettine di pollo (b) in umido	81		Carote all'olio	36		Formaggio Ricotta	44
	Finocchi al vapore	23		Cavolfiori all'olio	31		Cappucci	6		Finocchi al vapore	23
	Radicchio	3		Carote julienne	15		Frutta BIO	68		Radicchio	3
	Frutta BIO	68		Budino	109					Budino	109
Ven	Crema di legumi con crostini	139	Ven	Riso parboiled (b) al pom. (b)	197	Ven	Crema di patate con crostini	178	Ven	Corallini (b) al ragù bianco (vitellone)	201
	Filetto di platessa al forno	64		Uova (b) strapazzate	60		Filetto di halibut gratinato	61		Frittata al naturale (b)	60
	Carotine baby all'olio	36		Finocchi al vapore	23		Cavolfiori all'olio	31		Spinaci all'olio	39
	Finocchi julienne	3		Radicchio	3		Radicchio	3		Carote julienne	15
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68

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
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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 BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 2/2

Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Risotto (b) delicato (carote)	226	Lun	Corallini (b) al ragù (vitellone)	196	Lun	Pasta (b) e fagioli	97	Lun	Risotto (b) alla parmigiana	232
	Hamb. di pollo (b) alla piastra	74		Uova (b) sode	70		Scaloppina di pollo al limone^	83		Uova (b) strapazzate	60
	Finocchi al vapore	23		Fagiolini all'olio	26		Purè di patate	85		Fagiolini all'olio	26
	Radicchio	3		Cappucci	6		Finocchi julienne	3		Cappucci	6
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mar	Corallini (b) al pomodoro (b)	172	Mar	Crema di lenticchie con crostini	142	Mar	Orzotto alle verdure	114	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b)	172
	Formaggio Montasio DOP	162		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81		Filetto di limanda gratinato	73		Filone di maiale (b) al forno	83
	Fagiolini all'olio	26		Patate al vapore	61		Fagiolini all'olio	26		Finocchi al vapore	23
	Carote julienne	15		Radicchio	3		Radicchio	3		Carote julienne	15
	Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82		Frutta BIO	68
Mer	Minestra di risi (b) e piselli	124	Mer	Pizza margherita	251	Mer	Pasticcio al ragù	214	Mer	Crema di patate, sedano e porri con crostini	179
	Arista di maiale al latte	94		Fagioli in insalata (alt.2)	71		Formaggio Ricotta	44		Bocconcini di pollo alla salvia^	97
	Purè di patate	85		Carote all'olio	36		Spinaci all'olio	39		Piselli gustosi	47
	Cappucci	6		Finocchi julienne	3		Cappucci	6		Radicchio	3
	Frutta BIO	68		Budino	109		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Gio	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236	Gio	Risotto (b) con zucca	211	Gio	Stelline (b) in brodo vegetale	66	Gio	Pizza margherita	251
	Straccetti di tacchino al rosmarino^	99		Formaggio Asiago DOP	148		Spezzatino di vitellone (b)	108		Formaggio Casatella trevigiana DOP	103
	Carotine baby all'olio	36		Spinaci all'olio	39		Polenta	60		Carote all'olio	36
	Radicchio	3		Cappucci	6		Carote julienne	15		Finocchi julienne	3
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Budino	109
Ven	Crema di zucca con crostini	141	Ven	Passato di verdure con crostini	150	Ven	Corallini (b) al sugo rosa (pom.(b) e ricotta)	173	Ven	Crema di carote con crostini	165
	Filetto di halibut gratinato	61		Filetto di platessa al forno	64		Soufflè di ceci e zucca	62		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117
	Polenta	60		Broccoli calabresi all'olio	37		Finocchi al vapore	23		Spinaci all'olio	39
	Finocchi julienne	3		Carote julienne	15		Radicchio	3		Cappucci	6
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68

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
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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 BIO

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP