



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

## Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1A Primavera	KCal	Menu 2A Primavera	KCal	Menu 3A Primavera	KCal	Menu 4A Primavera	KCal
Lun	Orzotto alle verdure 114 	Lun	Risotto (b) ai piselli 224 	Lun	Crema di patate, sedano e porri con riso 136 	Lun	Gnocchetti verdi burro e salvia 203 
	Fettina bianca ai ferri^ 58		Formaggio Casatella trevigiana DOP 103 		Svizzera di vitellone (b) alla piastra 81		Formaggio Asiago DOP 148 
	Fagiolini all'olio 26 		Carote all'olio 36 		Fagiolini all'olio 26 		Piselli gustosi 47 
	Cappucci 6 		Pomodori 12 		Carote julienne 15 		Carote julienne 15 
	Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 
Mar	Corallini (b) al ragù (vitellone) 196 	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b) 172 	Mar	Corallini (b) zucchine e pomodoro 192 	Mar	Crema di carote con crostini 165 
	Formaggio Montasio DOP 162 		Uova (b) strapazzate 60 		Formaggio Ricotta 44 		Arrosto di vitello 54 
	Carotine baby all'olio 36 		Fagiolini all'olio 26 		Spinaci all'olio 39 		Purè di patate 85 
	Insalata 4 		Carote julienne 15 		Insalata 4 		Cappucci 6 
	Polpa di frutta 60 		Frutta BIO 68 		Yogurt BIO 82 		Frutta BIO 68 
Mer	Crema di zucchine con crostini 171 	Mer	Passato di verdure con crostini 150 	Mer	Risotto (b) alla parmigiana 232 	Mer	Risotto (b) primavera 215 
	Spezzatino di vitellone (b) 108		Hamb. di pollo (b) alla piastra 74		Filetto di limanda gratinato 73		Merluzzo in umido 55
	Purè di patate 85 		Patate al vapore 61 		Piselli gustosi 47 		Spinaci all'olio 39 
	Pomodori 12 		Cappucci 6 		Cappucci 6 		Insalata 4 
	Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		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 
	Dadolata di legumi e verdure 127 		Petto di tacchino alle verdure^ 63		Carote all'olio 36 		Formaggio Ricotta 44 
	Spinaci all'olio 39 		Zucchine al vapore 30 		Insalata 4 		Fagiolini all'olio 26 
	Carote julienne 15 		Pomodori 12 		Frutta BIO 68 		Pomodori 12 
	Frutta BIO 68 		Yogurt BIO 82 				Frutta BIO 68 
Ven	Crema di patate con riso 135 	Ven	Stelline in brodo 71	Ven	Crema di piselli con crostini 167 	Ven	Corallini (b) al ragù bianco 199 
	Merluzzo in umido 55		Bastoncini di merluzzo dorati al forno 117		Sovracoscia di pollo al forno^ 124		Frittata al naturale (b) 60 
	Zucchine al vapore 30 		Spinaci all'olio 39 		Purè di patate 85 		Carote all'olio 36 
	Cappucci 6 		Insalata 4 		Pomodori 12 		Cappucci 6 
	Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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](http://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 Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Corallini (b) alle olive e pomodoro	191	Lun	Riso parboiled al pom. (b)	197	Lun	Crema di patate con riso	135	Lun	Crema di carote con crostini	165
	Straccetti di tacchino al rosmarino^	99		Tortino di uova (b)	99		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81		Bocconcini di pollo (b) in umido	
	Spinaci all'olio	39		Fagiolini all'olio	26		Carote all'olio	36		Patate al vapore	61
	Insalata	4		Cappucci	6		Pomodori	12		Insalata	4
	Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mar	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	203	Mar	Crema di zucchine con crostini	171	Mar	Corallini (b) al sugo rosa (pom.(b) e ricotta)	173	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b) e basilico	175
	Formaggio Montasio DOP	162		Hamb. di pollo (b) alla piastra	74		Petto di pollo ai ferri^	58		Filetto di limanda gratinato	73
	Fagiolini all'olio	26		Purè di patate	85		Spinaci all'olio	39		Carote all'olio	36
	Carote julienne	15		Pomodori	12		Insalata	4		Cappucci	6
	Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68		Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68
Mer	Crema di legumi con crostini	139	Mer	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236	Mer	Pasticcio al ragù (piatto unico)	281	Mer	Risotto (b) primavera	215
	Spezzatino di vitellone (b)	108		Fettina bianca ai ferri^	58		Fagiolini all'olio	26		Formaggio Asiago DOP	148
	Patate al vapore	61		Carote all'olio	36		Cappucci	6		Fagiolini all'olio	26
	Cappucci	6		Insalata	4		Frutta BIO	68		Pomodori	12
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Gio	Corallini (b) al pomodoro (b)	172	Gio	Corallini (b) al ragù (vitellone)	196	Gio	Passato di verdure con crostini	150	Gio	Pizza margherita	251
	Soufflè di ceci e zucchine	63		Formaggio Casatella trevigiana DOP	103		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche^	60		Lonza di maiale (b) fredda	76
	Carote all'olio	36		Spinaci all'olio	39		Purè di patate	85		Zucchine al vapore	30
	Insalata	4		Cappucci	6		Carote julienne	15		Carote julienne	15
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82
Ven	Corallini (b) zucchine e basilico	186	Ven	Stelline (b) in brodo vegetale	66	Ven	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	211	Ven	Crema di piselli con riso	124
	Filetto di limanda gratinato	73		Merluzzo in umido	55		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Frittata (b) con zucchine	69
	Piselli gustosi	47		Zucchine al vapore	30		Piselli gustosi	47		Spinaci all'olio	39
	Pomodori	12		Carote julienne	15		Pomodori	12		Cappucci	6
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
08/04 - 12/04	15/04 - 19/04	22/04 - 26/04	29/04 - 03/05	06/05 - 10/05	13/05 - 17/05	20/05 - 24/05	27/05 - 31/05	03/06 - 07/06

 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](http://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