





















Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto
Autunno 3B dal 23/09/2024 al 29/09/2024

Lunedì	Crema di piselli con riso	KCal 124	
	Petto di pollo ai ferri [^]	58	
	Carote all'olio	36	
	Pomodori	12	
	Frutta BIO	68	
Martedì	Corallini (b) al pomodoro (b)	KCal 172	
	Mozzarella	89	
	Spinaci all'olio	39	
	Insalata	4	
	Polpa di frutta	60	
Mercoledì	Pasticcio al ragù (piatto unico)	KCal 281	
	Fagiolini all'olio	26	
	Cappucci	6	
	Frutta BIO	68	
Giovedì	Passato di verdure con crostini	KCal 150	
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche [^]	60	
	Purè di patate	85	
	Carote julienne	15	
	Frutta BIO	68	
Venerdì	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	KCal 211	
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	
	Piselli gustosi	47	
	Pomodori	12	
	Frutta BIO	68	

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

I fagioli sono 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

Per informazioni riguardo ingredienti ed 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.