

MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1A Estivo	KCal	Menu 2A Estivo	KCal	Menu 3A Estivo	KCal	Menu 4A Estivo	KCal
Lun Corallini (b) zucchine e zafferano Svizzera di vitellone (b) alla piastra Carotine baby all'olio Cappucci Frutta BIO	190 81 36 6 68	Lun Corallini (b) alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	183 103 26 6 68	Lun Passato di verdure con crostini Arrosto di vitello Purè di patate Pomodori Frutta BIO	150 54 85 12 68	Lun Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta) Frittata al naturale (b) Fagiolini all'olio Insalata Frutta BIO	173 60 26 4 68
Mar Corallini (b) al ragù (vitellone e maiale) Formaggio Latteria Fagiolini all'olio Pomodori Budino	196 150 26 12 109	Mar Stelline (b) in brodo vegetale Hamb. di pollo (b) alla piastra Patate al vapore Carote julienne Polpa di frutta	66 74 61 15 60	Mar Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP Formaggio Ricotta Zucchine al vapore Cappucci Polpa di frutta	236 44 24 6 60	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Fettina bianca ai ferri^ Zucchine al vapore Carote julienne Polpa di frutta	203 58 24 15 60
Mer Risotto (b) primavera Frittata al naturale (b) Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	215 60 39 15 68	Mer Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	211 117 47 12 68	Mer Corallini (b) zucchine e pomodoro Filetto di limanda gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	192 73 36 4 68	Mer Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP Merluzzo in umido Bieta all'olio Pomodori Frutta BIO	236 55 32 12 68
Gio Crema di carote con crostini Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche^ Purè di patate Insalata Frutta BIO	165 60 85 4 68	Gio Corallini (b) al sugo vegetale Uova (b) strapazzate Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	178 60 24 6 114	Gio Pasticcio al ragù (piatto unico) Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	281 26 6 68	Gio Riso parboiled (b) al pom. (b) Formaggio Asiago DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	197 148 13 68
Ven Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta) Filetto di limanda gratinato Zucchine al vapore Cappucci Polpa di frutta	173 73 24 6 60	Ven Corallini (b) al ragù (vitellone e maiale) Fagioli borlotti in insalata (alt.2) Carote all'olio Insalata Frutta BIO	196 33 36 4 68	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino^ Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	120 99 39 15 82	Ven Pizza margherita Fagioli borlotti in insalata (alt.2) Carote all'olio Cetrioli Gelato	251 33 36 6 114

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A
10/06 - 14/06	17/06 - 21/06	24/06 - 28/06	01/07 - 05/07	08/07 - 12/07	15/07 - 19/07	22/07 - 26/07	29/07 - 02/08	05/08 - 09/08	12/08 - 16/08	19/08 - 23/08	26/08 - 30/08	02/09 - 06/09

 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 Estivo		KCal	Menu 2B Estivo		KCal	Menu 3B Estivo		KCal	Menu 4B Estivo		KCal
Lun	Corallini (b) zucchine e zafferano	190	Lun	Corallini (b) alle melanzane e pomodoro	183	Lun	Crema di piselli con crostini	167	Lun	Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta)	173
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81		Formaggio Casatella trevigiana DOP	103		Scaloppina di maiale (b) al limone	86		Frittata al naturale (b)	60
	Carotine baby all'olio	36		Fagiolini all'olio	26		Purè di patate	85		Fagiolini all'olio	26
	Cappucci	6		Cappucci	6		Pomodori	12		Insalata	4
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mar	Corallini (b) al pomodoro	171	Mar	Stelline (b) in brodo vegetale	66	Mar	Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote)	216	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	203
	Formaggio Latteria	150		Hamb. di pollo (b) alla piastra	74		Merluzzo in umido	55		Bocconcini di pollo (b) in umido	77
	Fagiolini all'olio	26		Purè di patate	85		Fagiolini all'olio	26		Zucchine al vapore	24
	Pomodori	12		Carote julienne	15		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Polpa di frutta	60		Polpa di frutta	60		Polpa di frutta	60		Polpa di frutta	60
Mer	Crema di patate con crostini	178	Mer	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	211	Mer	Corallini (b) zucchine e pomodoro	192	Mer	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236
	Filone di maiale (b) al forno	83		Filetto di limanda gratinato	73		Formaggio Ricotta	44		Filetto di limanda gratinato	73
	Zucchine al vapore	24		Piselli gustosi	47		Carote all'olio	36		Bieta all'olio	32
	Carote julienne	15		Pomodori	12		Insalata	4		Pomodori	12
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Gio	Risotto (b) primavera	215	Gio	Corallini (b) al ragù (vitellone e maiale)	196	Gio	Pasticcio al ragù (piatto unico)	281	Gio	Riso parboiled (b) al pom. (b)	197
	Petto di pollo ai ferri^	58		Soufflè di ceci e zucchine	63		Zucchine al vapore	24		Formaggio Asiago DOP	148
	Spinaci all'olio	39		Carote all'olio	36		Cappucci	6		Tris di contorni crudi	13
	Insalata	4		Insalata	4		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Ven	Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta)	173	Ven	Corallini (b) al sugo vegetale	178	Ven	Insalata di orzo creativa (con verdure)	120	Ven	Pizza margherita	251
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Uova (b) strapazzate	60		Straccetti di tacchino al rosmarino^	99		Fantasia di legumi (alt.2)	92
	Tris di contorni crudi	13		Zucchine al vapore	24		Spinaci all'olio	39		Carote all'olio	36
	Yogurt BIO	82		Cetrioli	6		Carote julienne	15		Cetrioli	6
				Gelato	114		Yogurt BIO	82		Gelato	114

Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A
10/06 - 14/06	17/06 - 21/06	24/06 - 28/06	01/07 - 05/07	08/07 - 12/07	15/07 - 19/07	22/07 - 26/07	29/07 - 02/08	05/08 - 09/08	12/08 - 16/08	19/08 - 23/08	26/08 - 30/08	02/09 - 06/09

 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