

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 190 	Lun	Corallini (b) alle melanzane e pomodoro 183 	Lun	Passato di verdure con crostini 150 	Lun	Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta) 173 
	Svizzera di vitellone (b) alla piastra 81 		Formaggio Casatella trevigiana DOP 103 		Arrosto di vitello 54 		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 ragù (vitellone e maiale) 196 	Mar	Stelline (b) in brodo vegetale 66 	Mar	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP 236 	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia 203 
	Formaggio Latteria 150 		Hamb. di pollo (b) alla piastra 74 		Formaggio Ricotta 44 		Fettina bianca ai ferri^ 58 
	Fagiolini all'olio 26 		Patate al vapore 61 		Zucchine al vapore 24 		Zucchine al vapore 24 
	Pomodori 12 		Carote julienne 15 		Cappucci 6 		Carote julienne 15 
	Budino 109 		Polpa di frutta 60 		Polpa di frutta 60 		Polpa di frutta 60 
Mer	Risotto (b) primavera 215 	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 
	Frittata al naturale (b) 60 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno 117 		Filetto di limanda gratinato 73 		Merluzzo in umido 55 
	Spinaci all'olio 39 		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	Crema di carote con crostini 165 	Gio	Corallini (b) al sugo vegetale 178 	Gio	Pasticcio al ragù (piatto unico) 281 	Gio	Riso parboiled (b) al pom. (b) 197 
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche^ 60 		Uova (b) strapazzate 60 		Fagiolini all'olio 26 		Formaggio Asiago DOP 148 
	Purè di patate 85 		Zucchine al vapore 24 		Cappucci 6 		Tris di contorni crudi 13 
	Insalata 4 		Cetrioli 6 		Frutta BIO 68 		Frutta BIO 68 
	Frutta BIO 68 		Gelato 114 				
Ven	Corallini (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta) 173 	Ven	Corallini (b) al ragù (vitellone e maiale) 196 	Ven	Insalata di orzo creativa (con verdure) 120 	Ven	Pizza margherita 251 
	Filetto di limanda gratinato 73 		Fagioli borlotti in insalata (alt.2) 33 		Straccetti di tacchino al rosmarino^ 99 		Fagioli borlotti in insalata (alt.2) 33 
	Zucchine al vapore 24 		Carote all'olio 36 		Spinaci all'olio 39 		Carote all'olio 36 
	Cappucci 6 		Insalata 4 		Carote julienne 15 		Cetrioli 6 
	Polpa di frutta 60 		Frutta BIO 68 		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](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 Estivo	KCal	Menu 2B Estivo	KCal	Menu 3B Estivo	KCal	Menu 4B 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 Crema di piselli con crostini Scaloppina di maiale (b) al limone Purè di patate Pomodori Frutta BIO	167 86 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 pomodoro Formaggio Latteria Fagiolini all'olio Pomodori Polpa di frutta	171 150 26 12 60	Mar Stelline (b) in brodo vegetale Hamb. di pollo (b) alla piastra Purè di patate Carote julienne Polpa di frutta	66 74 85 15 60	Mar Riso parb. (b) al sugo biondo (con carote) Merluzzo in umido Fagiolini all'olio Cappucci Polpa di frutta	216 55 26 6 60	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Bocconcini di pollo (b) in umido Zucchine al vapore Carote julienne Polpa di frutta	203 77 24 15 60
Mer Crema di patate con crostini Filone di maiale (b) al forno Zucchine al vapore Carote julienne Frutta BIO	178 83 24 15 68	Mer Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Filetto di limanda gratinato Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	211 73 47 12 68	Mer Corallini (b) zucchine e pomodoro Formaggio Ricotta Carote all'olio Insalata Frutta BIO	192 44 36 4 68	Mer Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP Filetto di limanda gratinato Bieta all'olio Pomodori Frutta BIO	236 73 32 12 68
Gio Risotto (b) primavera Petto di pollo ai ferri^ Spinaci all'olio Insalata Frutta BIO	215 58 39 4 68	Gio Corallini (b) al ragù (vitellone e maiale) Soufflè di ceci e zucchine Carote all'olio Insalata Frutta BIO	196 63 36 4 68	Gio Pasticcio al ragù (piatto unico) Zucchine al vapore Cappucci Frutta BIO	281 24 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) Bastoncini di merluzzo dorati al forno Tris di contorni crudi Yogurt BIO	173 117 13 82	Ven Corallini (b) al sugo vegetale Uova (b) strapazzate Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	178 60 24 6 114	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 Fantasia di legumi (alt.2) Carote all'olio Cetrioli Gelato	251 92 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](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