

MENU' STAGIONALE

A.S. 2024/2025

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^	65		Arrosto di vitello	54		Fagioli borlotti in insalata (alt.2)	33		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 limanda gratinato	73		Uova (b) strapazzate	60		Merluzzo in umido	55		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 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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. 2024/2025

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 borlotti in insalata (alt.2)	33 		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		Mozzarella	89 		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		Merluzzo in umido	55		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 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B
07/10 - 11/10	14/10 - 18/10	21/10 - 25/10	28/10 - 01/11	04/11 - 08/11	11/11 - 15/11	18/11 - 22/11	25/11 - 29/11	02/12 - 06/12	09/12 - 13/12	16/12 - 20/12	23/12 - 27/12	30/12 - 03/01	06/01 - 10/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
13/01 - 17/01	20/01 - 24/01	27/01 - 31/01	03/02 - 07/02	10/02 - 14/02	17/02 - 21/02	24/02 - 28/02	03/03 - 07/03	10/03 - 14/03	17/03 - 21/03	24/03 - 28/03	31/03 - 04/04		

 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