



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Centro estivo Infanzia Rodari - Vittorio Veneto

Menu 1A Estivo	KCal	Menu 2A Estivo	KCal	Menu 3A Estivo	KCal	Menu 4A Estivo	KCal
Lun Mezze penne (b) zucchine e zafferano Insalata di tacchino e verdure <sup>^</sup> Tris di contorni crudi Frutta BIO	264 83 13 68	Lun Stortini (b) alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	253 118 33 6 68	Lun Fusilli (b) al pesto delicato (rucola) Arrosto di vitello Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	387 64 58 12 68	Lun Fusilli (b) peperoni e speck Frittata al naturale (b) Fagiolini all'olio Insalata Frutta BIO	302 86 33 4 68
Mar Fusilli (b) alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini all'olio Pomodori Budino	329 101 33 12 109	Mar Fusilli (b) al sugo vegetale Hamb. di pollo (b) alla piastra Tris di contorni crudi Frutta BIO	247 113 13 68	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Fettina bianca ai ferri <sup>^</sup> Tris di contorni crudi Frutta BIO	273 75 13 68	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche <sup>^</sup> Zucchine al vapore Carote julienne Frutta BIO	246 97 30 15 68
Mer Stortini (b) alle olive e pomodoro (b) Svizzera di vitellone (b) alla piastra Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	266 124 49 15 68	Mer Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	224 117 58 12 68	Mer Mezze penne (b) zucchine e pomodoro Filetto di limanda gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	267 120 44 4 68	Mer Fusilli (b) all'olio e Grana Padano DOP Merluzzo in umido Carote all'olio Pomodori Frutta BIO	278 90 44 12 68
Gio Insalata di riso (b) sfiziosa Fettina bianca ai ferri <sup>^</sup> Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 75 30 4 68	Gio Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	251 68 30 7 114	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	375 66 33 6 68	Gio Riso parboiled (b) al pom. (b) Formaggio Asiago DOP Tris di contorni crudi Frutta BIO	203 148 13 68
Ven Mezze rigatoni (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta) Filetto di limanda gratinato Carotine baby all'olio Cappucci Frutta BIO	240 120 44 6 68	Ven Mezze penne (b) al ragù (vitellone e maiale) Uova (b) strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	274 86 44 4 68	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino <sup>^</sup> Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	153 141 49 15 82	Ven Pizza margherita Lonza di maiale (b) fredda Spinaci all'olio Cetrioli Gelato	251 90 49 7 114

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



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 2/2

Centro estivo Infanzia Rodari - Vittorio Veneto

Menu 1B Estivo	KCal	Menu 2B Estivo	KCal	Menu 3B Estivo	KCal	Menu 4B Estivo	KCal
Lun Mezze penne (b) zucchine e zafferano Insalata di tacchino e verdure^ Tris di contorni crudi Frutta BIO	264 83 13 68	Lun Stortini (b) alle melanzane e pomodoro Formaggio Casatella trevigiana DOP Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	253 118 33 6 68	Lun Fusilli (b) al pesto delicato (rucola) Filone di maiale al forno Zucchine al vapore Pomodori Frutta BIO	387 98 30 12 68	Lun Fusilli (b) peperoni e speck Frittata al naturale (b) Fagiolini all'olio Insalata Frutta BIO	302 86 33 4 68
Mar Fusilli (b) alla genovese Perle di mozzarella Fagiolini all'olio Pomodori Budino	329 101 33 12 109	Mar Fusilli (b) al sugo vegetale Hamb. di pollo (b) alla piastra Tris di contorni crudi Frutta BIO	247 113 13 68	Mar Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Fettina bianca ai ferri^ Tris di contorni crudi Frutta BIO	273 75 13 68	Mar Gnocchetti verdi burro e salvia Insalata di carni bianche^ Tris di contorni crudi Frutta BIO	246 97 13 68
Mer Stortini (b) alle olive e pomodoro Svizzera di vitellone (b) alla piastra Spinaci all'olio Carote julienne Frutta BIO	266 124 49 15 68	Mer Riso parb. (b) alle zucchine e basilico Bastoncini di merluzzo dorati al forno Piselli gustosi Pomodori Frutta BIO	224 117 58 12 68	Mer Mezze penne (b) zucchine e pomodoro Filetto di limanda gratinato Carote all'olio Insalata Frutta BIO	267 120 44 4 68	Mer Fusilli (b) all'olio e Grana Padano DOP Merluzzo in umido Carote all'olio Pomodori Frutta BIO	278 90 44 12 68
Gio Insalata di riso (b) sfiziosa Petto di pollo ai ferri^ Zucchine al vapore Insalata Frutta BIO	266 75 30 4 68	Gio Mezzi rigatoni (b) al ragù (vitellone e maiale) Uova (b) strapazzate Carote all'olio Insalata Frutta BIO	274 86 44 4 68	Gio Pasticcio al ragù Formaggio Ricotta Fagiolini all'olio Cappucci Frutta BIO	375 66 33 6 68	Gio Riso parboiled (b) al pom. (b) Formaggio Asiago DOP Zucchine al vapore Cappucci Frutta BIO	203 148 30 6 68
Ven Mezzi rigatoni (b) al sugo rosa (pomod.(b) e ricotta) Filetto di limanda gratinato Carote all'olio Cappucci Frutta BIO	240 120 44 6 68	Ven Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Zucchine al vapore Cetrioli Gelato	251 68 30 7 114	Ven Insalata di orzo creativa (con verdure) Straccetti di tacchino al rosmarino^ Spinaci all'olio Carote julienne Yogurt BIO	153 141 49 15 82	Ven Pizza margherita Lonza di maiale (b) fredda Spinaci all'olio Cetrioli Gelato	251 90 49 7 114

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