
























**Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto**
**Autunno 4B dal 30/09/2024 al 06/10/2024**

Lunedì	Crema di carote con crostini	KCal 165	
	Bocconcini di pollo (b) in umido	77	
	Patate al vapore	61	
	Insalata	4	
	Frutta BIO	68	
Martedì	Corallini (b) al pomodoro (b) e basilico	KCal 175	
	Filetto di limanda gratinato	73	
	Carote all'olio	36	
	Cappucci	6	
	Frutta BIO	68	
Mercoledì	Risotto (b) primavera	KCal 215	
	Formaggio Asiago DOP	148	
	Fagiolini all'olio	26	
	Pomodori	12	
	Frutta BIO	68	
Giovedì	Pizza margherita	KCal 251	
	Fagioli in insalata (alt.2)	71	
	Zucchine al vapore	24	
	Carote julienne	15	
	Yogurt BIO	82	
Venerdì	Crema di patate con riso	KCal 135	
	Frittata (b) con zucchine	69	
	Spinaci all'olio	39	
	Cappucci	6	
	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](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.