



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 1/2

Doposcuola Revine c/o elem.S.Maria(M) - Revine Lago

Menu 1A Invernale	KCal	Menu 2A Invernale	KCal	Menu 3A Invernale	KCal	Menu 4A Invernale	KCal
Lun Mezze penne (b) all'amatriciana (con speck) Formaggio Casatella trevigiana DOP Cappucci Frutta fresca	329 147 6 85	Lun Crema di patate con crostini Svizzera di vitellone (b) alla piastra Spinaci all'olio Frutta fresca	198 165 49 85	Lun Risotto (b) con funghi Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche^ Finocchi al vapore Frutta fresca	341 102 22 85	Lun Pizza margherita integrale Prosciutto cotto di Alta Qualità Cappucci Budino	251 102 6 109
Mar Crema di zucca con crostini Arrosti di vitello Purè Frutta fresca	152 82 147 85	Mar Pizza margherita Prosciutto cotto di Alta Qualità Cappucci Budino	251 102 6 109	Mar Stortini (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta) Bastoncini di merluzzo dorati al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	283 175 33 85	Mar Riso parboiled (b) alla zucca Spezzatino di vitellone (b) Broccoli calabresi all'olio Frutta fresca	275 176 46 85
Mer Riso parboiled (b) al pom. (b) Muffin alle erbe, ricotta e noci Carote all'olio Frutta fresca	250 257 44 85	Mer Gnocchi di zucca burro e salvia Dadolata di legumi e verdure Finocchi al vapore Frutta fresca	291 161 22 85	Mer Pasticcio Formaggio Asiago DOP Carote julienne Frutta fresca	446 197 15 85	Mer Mezze penne (b) al pom. (b) Hamb. di pollo (b) alla piastra Fagiolini all'olio Frutta fresca	281 149 33 85
Gio Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia Straccetti di tacchino al rosmarino^ Finocchi al vapore Yogurt	364 169 22 82	Gio Stortini (b) al ragù (vitellone e maiale) Formaggio Piave DOP Carote julienne Frutta fresca	334 213 15 85	Gio Pasta (b) e fagioli Bocconcini di pollo alla salvia^ Patate al forno Polpa di frutta	112 158 172 60	Gio Stortini (b) al ragù bianco Formaggio Montasio DOP Carote julienne Frutta fresca	340 217 15 85
Ven Mezze penne (b) all'olio Seppie in umido Polenta Frutta fresca	360 174 90 85	Ven Fusilli (b) al pomodoro (b) Filetto di platessa al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	281 129 33 85	Ven Mezze penne int. al sugo vegetale Uova (b) strapazzate Spinaci all'olio Frutta fresca	291 119 49 85	Ven Crema di carote con crostini Filetto di halibut gratinato Patate al vapore Frutta fresca	181 123 124 85

Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione



MENU' STAGIONALE

A.S. 2023/2024

Pag. 2/2

Doposcuola Revine c/o elem.S.Maria(M) - Revine Lago

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Mezze penne (b) al pom. (b)	281	Lun	Gnocchi al pomodoro (b) e basilico	244	Lun	Orzotto alle verdure	172	Lun	Fusilli (b) al ragù bianco	340
	Frittata (b) con spinaci	95		Fagioli borlotti in insalata (alt.2)	58		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	165		Formaggio Montasio DOP	217
	Cavolfiori all'olio	39		Spinaci all'olio	49		Finocchi al vapore	22		Carote julienne	15
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mar	Crema di piselli con crostini	184	Mar	Pasticcio	446	Mar	Tortelloni fr. ricotta e spinaci burro e salvia	364	Mar	Mezzi rig. (b) al sugo rosa (pomod.-ricotta)	283
	Arista di maiale al latte	142		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Soufflè di ceci e zucca	123
	Patate al vapore	124		Cappucci	6		Broccoli calabresi all'olio	46		Finocchi al vapore	22
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mer	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	263	Mer	Passato di verdure con crostini	163	Mer	Risotto (b) ai porri	314	Mer	Pizza margherita	251
	Formaggio Asiago DOP	197		Polpettine di pollo (b) in umido	121		Tortino di uova (b)	150		Bresaola IGP e prosciutto cotto di Alta Qualità	91
	Cappucci	6		Purè	147		Carote all'olio	44		Radicchio	3
	Yogurt	82		Frutta fresca	85		Polpa di frutta	60		Budino	109
Gio	Stortini (b) alla zucca	317	Gio	Pizza margherita	251	Gio	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro (b)	281	Gio	Risotto (b) al radicchio IGP	306
	Coscetta di pollo al forno^	217		Lonza di maiale (b) fredda	115		Perle di mozzarella	127		Filetto di halibut gratinato	123
	Bieta all'olio	40		Radicchio	3		Radicchio	3		Broccoli calabresi all'olio	46
	Frutta fresca	85		Budino	109		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Ven	Fusilli (b) all'olio e Grana Padano DOP	363	Ven	Stortini (b) ai carciofi e pomodoro	324	Ven	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	Ven	Zuppa di lenticchie con crostini	153
	Seppie in umido	174		Filetto di platessa al forno	129		Bocconcini di pollo alla salvia^	158		Spezzatino di vitellone (b)	176
	Polenta	90		Fagiolini all'olio	33		Patate al vapore	124		Polenta	90
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85

Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A
09/10 - 13/10	16/10 - 20/10	23/10 - 27/10	30/10 - 03/11	06/11 - 10/11	13/11 - 17/11	20/11 - 24/11	27/11 - 01/12	04/12 - 08/12	11/12 - 15/12	18/12 - 22/12	25/12 - 29/12	01/01 - 05/01	08/01 - 12/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
15/01 - 19/01	22/01 - 26/01	29/01 - 02/02	05/02 - 09/02	12/02 - 16/02	19/02 - 23/02	26/02 - 01/03	04/03 - 08/03	11/03 - 15/03	18/03 - 22/03	25/03 - 29/03	01/04 - 05/04		

 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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione