



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

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