



MENU' STAGIONALE

A.S. 2026/2027

Pag. 1/2

O.M.C. - Col.Vescovile Pio X - Materna - Treviso

Menu 1A Invernale			KCal	Menu 2A Invernale			KCal	Menu 3A Invernale			KCal	Menu 4A Invernale			KCal
Lun	Riso parboiled al sugo vegetale		212	Lun	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini		144	Lun	Gnocchi al basilico e pomodoro		191	Lun	Orzotto alle verdure		143
	Filetto di halibut gratinato		99		Scaloppina di pollo al limone		107		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		117		Formaggio Asiago DOP		148
	Fagiolini trifolati		72		Purè		132		Fagiolini trifolati		72		Fagiolini all'olio		33
	Radicchio		3		Finocchi julienne		3		Carote julienne		15		Carote julienne		15
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68
Mar	Crema di legumi con crostini		149	Mar	Pizza margherita		251	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana		242	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		273
	Svizzera di vitellone alla piastra		124		Prosciutto cotto di Alta Qualità		68		Uova strapazzate alla pizzaiola		98		Straccetti di tacchino indorati		139
	Carote all'olio		44		Verdura cruda mista		14		Spinaci all'olio		49		Cavolfiori all'olio		39
	Finocchi julienne		3		Budino		109		Cappucci		6		Radicchio		3
	Crackers								Yogurt		82		Frutta fresca		68
Mer	Pasticcio al ragù		390	Mer	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		273	Mer	Crema di patate, sedano e porri con crostini		199	Mer	Pizza margherita integrale		251
	Formaggio Piave DOP		160		Polpettine di carne al sugo		94		Sovracoscia di pollo al forno		209		Prosciutto cotto di Alta Qualità		68
	Bieta all'olio		40		Fagiolini all'olio		33		Tris di contorni crudi		13		Verdura cruda mista		14
	Cappucci		6		Cappucci		6		Frutta fresca		68		Budino		109
	Polpa di frutta		60		Frutta fresca		68								
Gio	Mezzi rigatoni (b) ai formaggi		299	Gio	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco (vitellone)		280	Gio	Pasticcio al ragù		390	Gio	Pasta e fagioli		112
	Frittata con spinaci		76		Formaggio Montasio DOP		162		Formaggio Casatella trevigiana DOP		118		Hamb. di pollo alla piastra		113
	Tris di contorni crudi		13		Broccoli calabresi all'olio		46		Carote all'olio		44		Purè		132
	Frutta fresca		68		Carote julienne		15		Radicchio		3		Cappucci		6
					Crackers				Crackers				Crackers		
Ven	Gnocchi di zucca burro e salvia		240	Ven	Riso parboiled alla zucca		220	Ven	Fusilli (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)		239	Ven	Mezze penne (b) all'olio		276
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno		117		Merluzzo in umido		90		Filetto di halibut gratinato		99		Seppie in umido		147
	Piselli gustosi		58		Finocchi al vapore		28		Broccoli calabresi all'olio		46		Polenta		78
	Radicchio		3		Radicchio		3		Cappucci		6		Carote julienne		15
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		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
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04		

 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

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione - L'olio extravergine di oliva e l'aceto presenti nei refettori della scuola sono BIOLOGICI.



MENU' STAGIONALE
A.S. 2026/2027
Pag. 2/2

O.M.C. - Col.Vescovile Pio X - Materna - Treviso

Menu 1B Invernale			KCal	Menu 2B Invernale			KCal	Menu 3B Invernale			KCal	Menu 4B Invernale			KCal	
Lun	Gnocchi di zucca burro e salvia	240		Lun	Mezze penne (b) al sugo vegetale	247		Lun	Passato di verdure con crostini	163		Lun	Fusilli (b) all'amatriciana (con speck)	270		
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117			Formaggio Montasio DOP	162			Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	Formaggio Asiago DOP		148			
	Carote all'olio	44			Spinaci all'olio	49			Purè	132			Spinaci all'olio	49		
	Finocchi julienne	3			Cappucci	6			Cappucci	6			Carote julienne	15		
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68		
Mar	Mezze penne int.(b) al sugo rosa (pomod.e ricotta)	237		Mar	Pizza margherita	251		Mar	Quiche formaggio e verdure	308		Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	242		
	Tortino di uova	120			Prosciutto cotto di Alta Qualità	68			Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche	65	Merluzzo in umido		90			
	Fagiolini trifolati	72			Carote trifolate	47			Tris di contorni crudi	13			Fagiolini all'olio	33		
	Cappucci	6			Radicchio	3				60			Finocchi julienne	3		
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68				60			Crackers			
Mer	Pasticcio al ragù	390		Mer	Crema di legumi con crostini	149		Mer	Riso parboiled ai porri	254		Mer	Pizza margherita	251		
	Perle di mozzarella	101			Fettina di pollo indorata	189			Filetto di halibut gratinato	99	Prosciutto cotto di Alta Qualità		68			
	Broccoli calabresi all'olio	46			Patate al vapore	100			Carote all'olio	44			Tris di contorni crudi	13		
	Radicchio	3			Carote julienne	15			Radicchio	3				Yogurt	82	
	Polpa di frutta	60			Crackers		Frutta fresca		68							
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144		Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	273		Gio	Pasticcio al ragù	390		Gio	Crema di zucca con crostini	152		
	Brasato di vitellone alle verdure	96			Svizzera di vitellone alla piastra	124			Formaggio Casatella trevigiana DOP	118			Polpettine di carne al sugo	94		
	Patate al forno	138			Tris di contorni crudi	13			Fagiolini trifolati	72			Polenta	78		
	Finocchi julienne	3					Finocchi julienne		3		Radicchio		3			
	Crackers				Budino	109			Crackers		Frutta fresca		68			
Ven	Fusilli (b) al pomodoro	236		Ven	Fusilli (b) all'olio	276		Ven	Gnocchi al pomodoro	186		Ven	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	273		
	Filetto di halibut gratinato	99			Seppie in umido	147			Muffin alle erbe, ricotta e noci	257			Petto di pollo ai ferri	89		
	Piselli gustosi	58			Polenta	78			Piselli gustosi	58			Carote all'olio	44		
	Carote julienne	15			Radicchio	3			Carote julienne	15			Cappucci	6		
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	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
05/10 - 09/10	12/10 - 16/10	19/10 - 23/10	26/10 - 30/10	02/11 - 06/11	09/11 - 13/11	16/11 - 20/11	23/11 - 27/11	30/11 - 04/12	07/12 - 11/12	14/12 - 18/12	21/12 - 25/12	28/12 - 01/01	04/01 - 08/01
Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A		
11/01 - 15/01	18/01 - 22/01	25/01 - 29/01	01/02 - 05/02	08/02 - 12/02	15/02 - 19/02	22/02 - 26/02	01/03 - 05/03	08/03 - 12/03	15/03 - 19/03	22/03 - 26/03	29/03 - 02/04		

 pietanza latto-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

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verrà fornita frutta fresca di stagione - L'olio extravergine di oliva e l'aceto presenti nei refettori della scuola sono BIOLOGICI.