



MENU' STAGIONALE

A.S. 2026/2027

Pag. 1/2

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

Menu 1A Invernale				KCal	Menu 2A Invernale				KCal	Menu 3A Invernale				KCal	Menu 4A Invernale				KCal
Lun	Riso parboiled al sugo vegetale	307		Lun	Mezze penne (b) al pomodoro	312		Lun	Gnocchi al basilico e pomodoro	269		Lun	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro	312					
	Fettina bianca ai ferri	104			Scaloppina di pollo al limone	149			Mozzarella	152			Formaggio Asiago DOP	271					
	Fagiolini trifolati	72			Purè	165			Fagiolini trifolati	72			Fagiolini all'olio	39					
	Radicchio	3			Finocchi julienne	3			Carote julienne	15			Carote julienne	15					
	Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85					
Mar	Mezze penne (b) al pomodoro	312		Mar	Pizza margherita	251		Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	362		Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	383					
	Svizzera di vitellone alla piastra	165			Prosciutto cotto di Alta Qualità	136			Svizzera di vitellone alla piastra	165			Straccetti di tacchino indorati	167					
	Carote all'olio	53			Verdura cruda mista	14			Spinaci all'olio	59			Cavolfiori all'olio	47					
	Finocchi julienne	3				Cappucci	6			Radicchio	3								
	Frutta fresca	85				Budino	109			Yogurt	82			Frutta fresca	85				
Mer	Pasticcio	464		Mer	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	383		Mer	Mezzi rigatoni (b) all'olio	425		Mer	Pizza margherita integrale	251					
	Formaggio Piave DOP	293			Polpettine di carne al sugo	187			Coscetta di pollo al forno	217			Prosciutto cotto di Alta Qualità	136					
	Bieta all'olio	48			Fagiolini all'olio	39			Tris di contorni crudi	13			Verdura cruda mista	14					
	Cappucci	6			Cappucci	6				85			Budino	109					
	Polpa di frutta	60			Frutta fresca	85				Frutta fresca	85								
Gio	Mezzi rigatoni (b) ai formaggi	406		Gio	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco (vitellone)	377		Gio	Pasticcio	464		Gio	Fusilli (b) al pomodoro	312					
	Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	111			Formaggio Montasio DOP	298			Formaggio Casatella trevigiana DOP	176			Hamb. di pollo alla piastra	149					
	Tris di contorni crudi	13			Broccoli calabresi all'olio	56			Carote all'olio	53			Purè	165					
					Carote julienne	15			Radicchio	3			Cappucci	6					
		Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85				
Ven	Gnocchi di zucca burro e salvia	315		Ven	Riso parboiled al pomodoro	292		Ven	Fusilli (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	317		Ven	Mezze penne (b) all'olio	425					
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175			Straccetti di tacchino al rosmarino	197			Prosciutto di tacchino arrosto	72			Scaloppina di maiale al limone	154					
	Piselli gustosi	70			Finocchi al vapore	34			Broccoli calabresi all'olio	56			Polenta	90					
	Radicchio	3			Radicchio	3			Cappucci	6			Carote julienne	15					
	Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85			Frutta fresca	85					

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.



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

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

Menu 1B Invernale			KCal	Menu 2B Invernale			KCal	Menu 3B Invernale			KCal	Menu 4B Invernale			KCal
Lun	Gnocchi di zucca burro e salvia		315	Lun	Mezze penne (b) al sugo vegetale		328	Lun	Mezzi rigatoni (b) alla pizzaiola		313	Lun	Fusilli (b) all'amatriciana (con speck)		362
	Fettina bianca ai ferri		104		Formaggio Montasio DOP		298		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		175		Formaggio Asiago DOP		271
	Carote all'olio		53		Spinaci all'olio		59		Purè		165		Spinaci all'olio		59
	Finocchi julienne		3		Cappucci		6		Cappucci		6		Carote julienne		15
	Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85
Mar	Mezze penne int.(b) al sugo rosa (pomod.e ricotta)		313	Mar	Pizza margherita		251	Mar	Quiche formaggio e verdure		308	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana		362
	Prosciutto di tacchino arrosto		72		Prosciutto cotto di Alta Qualità		136		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche		111		Straccetti di tacchino al rosmarino		197
	Fagiolini trifolati		72		Carote trifolate		57		Tris di contorni crudi		13		Fagiolini all'olio		39
	Cappucci		6		Radicchio		3		Polpa di frutta		60		Finocchi julienne		3
	Frutta fresca		85		Frutta fresca		85						Frutta fresca		85
Mer	Pasticcio		464	Mer	Mezzi rigatoni (b) al pomodoro		312	Mer	Riso parboiled ai porri		370	Mer	Pizza margherita		251
	Perle di mozzarella		152		Fettina di pollo indorata		189		Hamb. di pollo alla piastra		149		Prosciutto cotto di Alta Qualità		136
	Broccoli calabresi all'olio		56		Patate al vapore		137		Carote all'olio		53		Tris di contorni crudi		13
	Radicchio		3		Carote julienne		15		Radicchio		3		Yogurt		82
	Polpa di frutta		60		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85				
Gio	Mezzi rigatoni (b) all'olio		425	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		383	Gio	Pasticcio		464	Gio	Mezze penne (b) al pomodoro		312
	Brasato di vitellone alle verdure		163		Svizzera di vitellone alla piastra		165		Formaggio Casatella trevigiana DOP		176		Polpettine di carne al sugo		187
	Patate al forno		190		Tris di contorni crudi		13		Fagiolini trifolati		72		Polenta		90
	Finocchi julienne		3		Budino		109		Finocchi julienne		3		Radicchio		3
	Frutta fresca		85						Frutta fresca		85		Frutta fresca		85
Ven	Fusilli (b) al pomodoro		312	Ven	Fusilli (b) all'olio		425	Ven	Gnocchi al pomodoro		260	Ven	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia		383
	Polpettine di carne al sugo		187		Straccetti di tacchino al rosmarino		197		Muffin alle erbe, ricotta e noci		257		Petto di pollo ai ferri		124
	Piselli gustosi		70		Polenta		90		Piselli gustosi		70		Carote all'olio		53
	Carote julienne		15		Radicchio		3		Carote julienne		15		Cappucci		6
	Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85		Frutta fresca		85

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.