



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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		Piselli gustosi	58		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		Spinaci all'olio	49		Polenta	78
	Radicchio	3		Radicchio	3		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68		Frutta fresca	68

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
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

 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. 2025/2026

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	58		Merluzzo in umido	90
	Fagiolini trifolati	72		Carote trifolate	47		Tris di contorni crudi	13		Fagiolini all'olio	33
	Cappucci	6		Radicchio	3		Polpa di frutta	60		Finocchi julienne	3
	Frutta fresca	68		Frutta fresca	68					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
	Arrosti di vitello	64		Svizzera di vitellone alla piastra	124		Formaggio Casatella trevigiana DOP	118		Brasato di vitellone alle verdure	96
	Patate al forno	138		Tris di contorni crudi	13		Fagiolini trifolati	72		Polenta	78
	Finocchi julienne	3		Budino	109		Finocchi julienne	3		Radicchio	3
	Crackers						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 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
06/10 - 10/10	13/10 - 17/10	20/10 - 24/10	27/10 - 31/10	03/11 - 07/11	10/11 - 14/11	17/11 - 21/11	24/11 - 28/11	01/12 - 05/12	08/12 - 12/12	15/12 - 19/12	22/12 - 26/12	29/12 - 02/01	05/01 - 09/01
Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B		
12/01 - 16/01	19/01 - 23/01	26/01 - 30/01	02/02 - 06/02	09/02 - 13/02	16/02 - 20/02	23/02 - 27/02	02/03 - 06/03	09/03 - 13/03	16/03 - 20/03	23/03 - 27/03	30/03 - 03/04		

 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.