



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

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		Piselli gustosi	70		Cavolfiori all'olio	47
	Finocchi julienne	3		Budino	109		Cappucci	6		Radicchio	3
	Frutta fresca	85					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		Frutta fresca	85		Budino	109
	Polpa di frutta	60		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
	Arrostato di tacchino alle erbe aromatiche	98		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
	Frutta fresca	85		Carote julienne	15		Radicchio	3		Cappucci	6
				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		Spinaci all'olio	59		Polenta	90
	Radicchio	3		Radicchio	3		Cappucci	6		Carote julienne	15
	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
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 - 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
	Polpettine di carne al sugo	187		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	98		Polpettine di carne al sugo	187
	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
	Arrosto di vitello	109		Svizzera di vitellone alla piastra	165		Formaggio Casatella trevigiana DOP	176		Brasato di vitellone alle verdure	163
	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
	Petto di pollo ai ferri	124		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 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.