



MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

Pag. 1/2

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

Menu 1A Invernale		KCal	Menu 2A Invernale		KCal	Menu 3A Invernale		KCal	Menu 4A Invernale		KCal
Lun	Riso parboiled al sugo vegetale	263	Lun	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144	Lun	Gnocchi al basilico e pomodoro	243	Lun	Orzotto alle verdure	172
	Filetto di halibut gratinato	123		Scaloppina di pollo al limone	133		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Formaggio Asiago DOP	197
	Fagiolini trifolati	72		Purè	153		Fagiolini trifolati	72		Fagiolini all'olio	33
	Radicchio	3		Finocchi julienne	3		Carote julienne	15		Carote julienne	15
	Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85		Frutta fresca	85
Mar	Crema di legumi con crostini	149	Mar	Pizza margherita	251	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	290	Mar	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364
	Svizzera di vitellone alla piastra	165		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102		Uova strapazzate alla pizzaiola	135		Straccetti di tacchino indorati	167
	Carote all'olio	44		Verdura cruda mista	14		Piselli gustosi	58		Cavolfiori all'olio	39
	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	364	Mer	Crema di patate, sedano e porri con crostini	199	Mer	Pizza margherita integrale	251
	Formaggio Piave DOP	213		Polpettine di carne al sugo	140		Coscetta di pollo al forno	217		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102
	Bieta all'olio	40		Fagiolini all'olio	33		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	372	Gio	Mezzi rigatoni (b) al ragù bianco (vitellone)	344	Gio	Pasticcio	464	Gio	Pasta e fagioli	112
	Frittata con spinaci	95		Formaggio Montasio DOP	217		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147		Hamb. di pollo alla piastra	149
	Tris di contorni crudi	13		Broccoli calabresi all'olio	46		Carote all'olio	44		Purè	153
	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	291	Ven	Riso parboiled alla zucca	275	Ven	Fusilli (b) al sugo rosa (pomodoro-ricotta)	283	Ven	Mezze penne (b) all'olio	360
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175		Merluzzo in umido	111		Filetto di halibut gratinato	123		Seppie in umido	174
	Piselli gustosi	58		Finocchi al vapore	28		Spinaci all'olio	49		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 -Elementari - Treviso

Menu 1B Invernale		KCal	Menu 2B Invernale		KCal	Menu 3B Invernale		KCal	Menu 4B Invernale		KCal
Lun	Gnocchi di zucca burro e salvia	291 	Lun	Mezze penne (b) al sugo vegetale	295 	Lun	Passato di verdure con crostini	163 	Lun	Fusilli (b) all'amatriciana (con speck)	329 
	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Formaggio Montasio DOP	217 		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	175 		Formaggio Asiago DOP	197 
	Carote all'olio	44 		Spinaci all'olio	49 		Purè	153 		Spinaci all'olio	49 
	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)	280 	Mar	Pizza margherita	251 	Mar	Quiche formaggio e verdure	308 	Mar	Riso parboiled alla Parmigiana	290 
	Tortino di uova	150 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 		Arrostato di tacchino alle erbe aromatiche	73 		Merluzzo in umido	111 
	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	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Mer	Pasticcio	464 	Mer	Crema di legumi con crostini	149 	Mer	Riso parboiled ai porri	326 	Mer	Pizza margherita	251 
	Perle di mozzarella	127 		Fettina di pollo indorata	189 		Filetto di halibut gratinato	123 		Prosciutto cotto di Alta Qualità	102 
	Broccoli calabresi all'olio	46 		Patate al vapore	124 		Carote all'olio	44 		Tris di contorni crudi	13 
	Radicchio	3 		Carote julienne	15 		Radicchio	3 		Yogurt	82 
	Polpa di frutta	60 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 		Frutta fresca	85 
Gio	Crema mediterranea(cereali-legumi)+crostini	144 	Gio	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 	Gio	Pasticcio	464 	Gio	Crema di zucca con crostini	152 
	Arrostato di vitello	82 		Svizzera di vitellone alla piastra	165 		Formaggio Casatella trevigiana DOP	147 		Brasato di vitellone alle verdure	122 
	Patate al forno	172 		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 		Frutta fresca	85 
Ven	Fusilli (b) al pomodoro	279 	Ven	Fusilli (b) all'olio	360 	Ven	Gnocchi al pomodoro	235 	Ven	Tortelloni fr.ricotta e spinaci burro e salvia	364 
	Filetto di halibut gratinato	123 		Seppie in umido	174 		Muffin alle erbe, ricotta e noci	257 		Petto di pollo ai ferri	111 
	Piselli gustosi	58 		Polenta	90 		Piselli gustosi	58 		Carote all'olio	44 
	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.