



MENU' STAGIONALE
A.S. 2024/2025
Pag. 1/2

Scuola Materna Par.'Sacro Cuore' - Pordenone

Menu 1A Primaveraile				KCal	Menu 2A Primaveraile				KCal	Menu 3A Primaveraile				KCal	Menu 4A Primaveraile				KCal
Lun	Fusilli (b) al basilico e pomodoro	242		Lun	Risotto (b) ai piselli	300		Lun	Stortini (b) alle melanzane e pomodoro	253		Lun	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro	266					
	Frittata al naturale (b)	86			Perle di mozzarella	101			Frittata (b) con zucchine	95			Uova (b) sode	70					
	Zucchine al vapore	38			Spinaci all'olio	49			Fagiolini all'olio	33			Fagiolini all'olio	33					
	Carote julienne	15			Pomodori	12			Carote julienne	15			Carote julienne	15					
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68					
Mar	Risotto (b) primavera	288		Mar	Mezze penne (b) al sugo rosa(pom.-ricotta)	239		Mar	Pizza margherita (piatto unico)	251		Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia	246					
	Formaggio Asiago DOP	148			Uova (b) strapazzate	86			Zucchine al vapore	38			Svizzera di vitellone alla piastra	124					
	Fagiolini all'olio	33			Fagiolini all'olio	33			Insalata	4			Carote all'olio	44					
	Pomodori	12			Carote julienne	15			Frutta fresca	68			Insalata	4					
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68					
Mer	Crema di carote con crostini	181		Mer	Crema di zucchine con crostini	190		Mer	Passato di verdure con crostini	163		Mer	Risotto (b) con zucchine e basilico	295					
	Fettina bianca ai ferri	75			Sovracoscia di pollo al forno	209			Petto di pollo ai ferri	89			Filetto di halibut gratinato	99					
	Patate al vapore	100			Purè di patate	128			Patate al forno	138			Spinaci all'olio	49					
	Insalata	4			Insalata	4			Pomodori	12			Cappucci	6					
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68					
Gio	Mezze penne (b) all'olio	276		Gio	Pasticcio al ragù (piatto unico)	493		Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	212		Gio	Stortini (b) all'olio	276					
	Polpettine di carne al sugo	94							Scaloppina di maiale al limone	111			Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche	61					
	Spinaci all'olio	49			Carote all'olio	44			Spinaci all'olio	49			Zucchine al vapore	38					
	Cappucci	6			Cappucci	6			Cappucci	6			Pomodori	12					
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68					
Ven	Stortini (b) alle zucchine e pomodoro	267		Ven	Fusilli (b) al pesto delicato (rucola)	387		Ven	Fusilli (b) alla genovese	329		Ven	Crema di piselli con crostini	184					
	Filetto di limanda gratinato	120			Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117			Filetto di limanda gratinato	120			Formaggio Montasio DOP	162					
	Carote all'olio	44			Zucchine al vapore	38			Carote all'olio	44			Purè di patate	128					
	Insalata	4			Pomodori	12			Insalata	4			Insalata	4					
	Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68			Frutta fresca	68					

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Oltre agli alimenti di origine biologica indicati in menù: Olio extravergine, aceto e passata di pomodoro



MENU' STAGIONALE
A.S. 2024/2025
Pag. 2/2

Scuola Materna Par.'Sacro Cuore' - Pordenone

Menu 1B Primaveraile			KCal	Menu 2B Primaveraile			KCal	Menu 3B Primaveraile			KCal	Menu 4B Primaveraile			KCal
Lun	Fusilli (b) al basilico e pomodoro		242	Lun	Risotto (b) ai piselli		300	Lun	Stortini (b) alle melanzane e pomodoro		253	Lun	Mezze penne (b) alle olive e pomodoro		266
	Frittata al naturale (b)		86		Perle di mozzarella		101		Frittata (b) con zucchine		95		Uova (b) sode		70
	Zucchine al vapore		38		Spinaci all'olio		49		Fagiolini all'olio		33		Fagiolini all'olio		33
	Carote julienne		15		Pomodori		12		Carote julienne		15		Carote julienne		15
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68
Mar	Risotto (b) primavera		288	Mar	Mezze penne (b) al sugo rosa(pom.-ricotta)		239	Mar	Pizza margherita (piatto unico)		251	Mar	Gnocchetti verdi burro e salvia		246
	Formaggio Asiago DOP		148		Uova (b) strapazzate		86		Zucchine al vapore		38		Svizzera di vitellone alla piastra		124
	Fagiolini all'olio		33		Fagiolini all'olio		33		Insalata		4		Carote all'olio		44
	Pomodori		12		Carote julienne		15		Frutta fresca		68		Insalata		4
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68						Frutta fresca		68
Mer	Crema di carote con crostini		181	Mer	Crema di zucchine con crostini		190	Mer	Passato di verdure con crostini		163	Mer	Risotto (b) con zucchine e basilico		295
	Fettina bianca ai ferri		75		Sovracoscia di pollo al forno		209		Petto di pollo ai ferri		89		Filetto di halibut gratinato		99
	Patate al vapore		100		Purè di patate		128		Patate al forno		138		Spinaci all'olio		49
	Insalata		4		Insalata		4		Pomodori		12		Cappucci		6
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68
Gio	Mezze penne (b) all'olio		276	Gio	Pasticcio al ragù (piatto unico)		493	Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale		212	Gio	Stortini (b) all'olio		276
	Polpettine di carne al sugo		94						Scaloppina di maiale al limone		111		Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche		61
	Spinaci all'olio		49		Carote all'olio		44		Spinaci all'olio		49		Zucchine al vapore		38
	Cappucci		6		Cappucci		6		Cappucci		6		Pomodori		12
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68
Ven	Stortini (b) zucchine e basilico		259	Ven	Fusilli (b) al pesto delicato (rucola)		387	Ven	Fusilli (b) alla genovese		329	Ven	Crema di piselli con crostini		184
	Filetto di limanda gratinato		120		Bastoncini di merluzzo dorati al forno		117		Filetto di limanda gratinato		120		Formaggio Montasio DOP		162
	Carote all'olio		44		Zucchine al vapore		38		Carote all'olio		44		Purè di patate		128
	Insalata		4		Pomodori		12		Insalata		4		Insalata		4
	Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68		Frutta fresca		68

Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A
07/04 - 11/04	14/04 - 18/04	21/04 - 25/04	28/04 - 02/05	05/05 - 09/05	12/05 - 16/05	19/05 - 23/05	26/05 - 30/05	02/06 - 06/06

 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

Fagioli Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Oltre agli alimenti di origine biologica indicati in menù: Olio extravergine, aceto e passata di pomodoro