RISTORAZIONE OTTAVIAN

CSQA UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214 · UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917 · UNI 10854 – CERT. n° 2402 · UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701 · UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023 · UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038 · DTS 007 – CERT. n° 24397 · BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331 · UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA – ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 – OPERATORE CONTROLLATO E 1356

Leoncino OTTAVIO

Scuola Elementare 'M. Polo' - Musestre di Roncade

Autunno 1B dal 17/09/2018 al 23/09/2018

Lunedì	Risotto BIO ai piselli	KCal 322	
	Coscetta di pollo al forno	217	
	Fagiolini all'olio	33	
	Cappucci BIO	6	
	Frutta fresca BIO	82	
Martedì	Fusilli BIO al pesto delicato (rucola)	KCal 448	
	Svizzera di vitellone Padano alla piastra	214	
	Carote BIO all'olio	45	
	Pomodori BIO	12	
	Frutta fresca BIO	82	
Mercoledì			
Giovedì	Stortini BIO ai peperoni e speck	KCal 366	
	Tortino di uova BIO e mozzarella	150	
	Bis di contorni crudi BIO		
	Frutta fresca BIO	82	
Venerdì			

pietanza latto-ovo-vegetariana

pietanza composta con carne di maiale

Ogni giorno verrà fornito PANE

I fagioli sono Lamon o Borlotti a seconda della stagionalità - Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - Verrà fornita frutta fresca di stagione BIO o DOP/IGP o Km0

Per informazioni riguardo ingredienti ed 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.