NOVEMBRE 2026

The International School of Venice

Legenda

❄ Alimento surgelato all'origine

Menù vegetariano

1		**MARTEDÌ 3** • Minestrina • Cotoletta di Pollo con Purea di patate • Insalata mista • Arance	**MERCOLEDÌ 4** • Pasta con crema di piselli ❄ • Mozzarelline • Pomodori • Mele	**GIOVEDÌ 05** • Lasagne ❄ • Carote glassate con aceto balsamico • Banane	**VENERDÌ 06** • Riso al pomodoro • Pesce al forno ❄ • Insalata di finocchi e arance • Yogurt
2	**LUNEDÌ 09** • Pasta integrale di Mammarosa • Frittata • Spinaci • Mele	**MARTEDÌ 10** • Riso basmati • Pollo al Curry con verdure • Pere	**MERCOLEDÌ 11** • Pizza • Insalata di ceci e cetrioli • Frutta	**GIOVEDÌ 12** • Pasta e fagioli • Insalata di carote con yogurt ed erba cipollina • Banane	**VENERDÌ 13** • Gnocchi al ragù • Contorno tricolore ❄ • Clementine
3	**LUNEDÌ 16** • Pasta al pesto di rucola • Uova sode • Insalata di mais e olive • Mele	**MARTEDÌ 17** • Spezzatino di vitello • Polenta e Cavolfiore • Arance	**MERCOLEDÌ 18** • Pasta al pomodoro • Formaggio grana • Carote julienne • Yogurt	**GIOVEDÌ 19** • Passato di verdura ❄ • Pollo al forno con patate • Banane	**VENERDÌ 20** • Riso e zucca • Bastoncini di Pesce ❄ • Cavolo cappuccio • Pere
4	**LUNEDÌ 23** • Pasta al ragù • Broccoli gratinati ❄ • Mele	**MARTEDÌ 24** • Crema di porri e patate con crostini • Stracchino • Carote al limone • Arance	**MERCOLEDÌ 25** • Pizza • Lenticchie stufate • Frutta	**GIOVEDÌ 26** • Riso alla cantonese • Pollo alle mandorle con verdure • Banane	**VENERDÌ 27** • Pasta al tonno • Polpette di pesce ❄ • Insalata • Clementine
5	**LUNEDÌ 30** • Ravioli con ricotta e spinaci • Frittata • Carote spadellate • Mele				

La preparazione di alcuni piatti con ingredienti biologici e/o a "km 0" verrà effettuata in base alle disponibilità del mercato.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, ed è possibile richiedere allo stesso di consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

DIETISTA - Dott.ssa Daniela Schiavon

NOVEMBER 2026

The International School of Venice

Key

❄ Food frozen at the source

Menù vegetariano

1		**TUESDAY 3rd** • Soup • Chicken cutlet with mashed potatoes • Mixed salad • Oranges	**WEDNESDAY 4th** • Pasta with pea purée ❄ • Mini mozzarella balls • Tomatoes • Apples	**THURSDAY 5th** • Lasagna ❄ • Carrots glazed with balsamic vinegar • Bananas	**FRIDAY 6th** • Rice with tomato sauce • Baked fish ❄ • Fennel and oranges salad • Yoghurt
2	**MONDAY 9th** • «Mammarosa» wholemeal pasta • Omelette • Spinach • Apples	**TUESDAY 10th** • Basmati rice • Chicken curry • Vegetables • Pears	**WEDNESDAY 11th** • Pizza • Chickpea and cucumber salad • Fruit	**THURSDAY 12th** • Beans and pasta soup • Carrot salad with yoghurt and spring onions • Bananas	**FRIDAY 13th** • Gnocchi with ragù • Tricolour side dish ❄ • Clementines
3	**MONDAY 16th** • Pasta with rocket pesto • Hard-boiled eggs • Salad with mais and olives • Apples	**TUESDAY 17th** • Veal stew • Polenta and cauliflower • Oranges	**WEDNESDAY 18th** • Pasta with tomato sauce • Grana cheese • Julienne carrots • Yoghurt	**THURSDAY 19th** • Vegetable soup ❄ • Roast chicken with potatoes • Bananas	**FRIDAY 20th** • Rice with pumpkin • Fish sticks ❄ • Cauliflower-cabbage • Pears
4	**MONDAY 23th** • Pasta with ragù • Gratin broccoli ❄ • Apples	**TUESDAY 24st** • Leek and potato cream with croutons • Stracchino cheese • Carrots with lemon • Oranges	**WEDNESDAY 25nd** • Pizza • Stewed lentils • Fruit	**THURSDAY 26th** • Cantonese rice • Chicken with almonds • Vegetables • Bananas	**FRIDAY 27th** • Pasta with tuna sauce • Fish balls ❄ • Salad • Clementines
5	**MONDAY 30th** • Ravioli ricotta and spinach • Omelette • Sautèed carrots • Apples				

The preparation of dishes with organic ingredients and/or “km 0” will be made on the basis of their availability.
Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff. It is possible to ask for a consultation of the appropriate documentation which will be provided upon request.

DIETICIAN - Dr Daniela Schiavon