



# Menù primavera / estate AS 2018/19

## Comune di Pollein

**noi&gliAltri**

Società Cooperativa Sociale  
Corso Battaglione Aosta 77 | 11100 Aosta  
016540244 | info@noiegliAltri.it

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>lunedì</b>	Insalata di <b>pasta</b> Petto di pollo al limone <b>Fagiolini</b> in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Crema di <b>carote</b> con crostini <b>Prosciutto cotto/crudo locale</b> <b>Piselli</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta ricotta</b> e pomodorini secchi <b>Frittata</b> con zucchine al forno <b>Carote</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Insalata mista e <b>formaggio fresco</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>martedì</b>	<b>Risotto</b> al <b>pomodoro</b> <b>Frittata</b> Zucchine al forno Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>	Insalata di <b>cereali</b> con <b>verdure</b> Lonza al forno Carote e finocchi in insalata Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>	Lasagne al forno <b>Fagiolini</b> in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù vegetale Petto di pollo alla cacciatora <b>Carote</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>mercoledì</b>	Crema di <b>porri</b> Polpettine di <b>cereali e legumi</b> <b>Patate</b> al forno Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pesto</b> Torta salata con <b>spinaci</b> Pomodori in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta all'olio EVO</b> e parmigiano <b>Reggiano</b> Polpette di <b>piselli</b> Insalata verde Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pomodoro</b> e aromi Torta salata con zucchine Pomodori in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>giovedì</b>	<b>Pizza</b> margherita (piatto unico) Insalata verde Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure <b>Gnocchi</b> al ragù di tacchino Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b> e frutta secca	<b>Orzo e lenticchie</b> (piatto unico) Pomodori e tonno in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi</b> di patate al <b>pesto</b> Scaloppina <b>vitello</b> <b>Fagiolini</b> in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>venerdì</b>	<b>Pasta all'olio EVO</b> e parmigiano <b>Reggiano</b> Platessa al <b>pomodoro</b> <b>Spinaci</b> Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>	<b>Pasta integrale</b> al <b>pomodoro</b> Filetti di merluzzo al forno Insalata verde Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Risotto</b> alla ortolana Polpette di pesce <b>Spinaci</b> saltati Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> Palombo al prezzemolo Tris di <b>verdure</b> Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>

**Questo menù è in vigore dal 1° aprile 2019, ed è stato approvato dall'U.S.L. in data 31/07/2018**



Il pane bianco e integrale è un prodotto locale. Lo yogurt sarà alternato tra biologico e locale.

Oltre al pesce, alcune verdure potrebbero essere surgelate all'origine.

Le ricette potrebbero contenere tracce di allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti.

**In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.**

Per tutti i bambini dell'infanzia e della primaria sarà previsto uno **spuntino mattutino** composto a rotazione da: 3 volte frutta fresca/mousse di frutta; 1 volta schiacciatine/crackers senza sale; 1 volta yogurt. Per tutti i bambini dell'infanzia sarà prevista una **merenda** (escluso il mercoledì) composta a rotazione da: 1 volta torta di mele/yogurt; 1 volta pane/biscotti secchi; 1 volta frutta fresca/succo di frutta.

 **Prodotto biologico**  
 **Prodotto locale**





# Menù autunno / inverno AS 2018/19

## Comune di Pollein

**noi&gliAltri**

Società Cooperativa Sociale  
Corso Battaglione Aosta 77 | 11100 Aosta  
016540244 | info@noiegliAltri.it

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>lunedì</b>	Passato di <b>verdura</b> con crostini Petto di pollo al limone <b>Spinaci</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Minestra di <b>orzo</b> con <b>zucca</b> <b>Omelette</b> <b>Broccoli</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù vegetale Scaloppina di tacchino <b>Cavolfiori</b> gratinati Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Risotto</b> alla parmigiana Hamburger di <b>ceci</b> <b>Erbette</b> saltate Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>
<b>martedì</b>	<b>Polenta</b> e <b>spezzatino</b> <b>Carote</b> e <b>piselli</b> al vapore Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Risotto al pomodoro</b> Fettina di maiale agli aromi Finocchi in insalata Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>	Ravioli burro e salvia <b>Verza</b> in insalata con <b>mele</b> e noci Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi di patate</b> al <b>pesto</b> Pollo alla cacciatora <b>Carote</b> Pane bianco/integrale <b>Yogurt</b>
<b>mercoledì</b>	<b>Pasta alle verdure</b> Polpettine di <b>cereali e legumi</b> <b>Cavolfiori</b> prezzemolati Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al <b>ragù di carne</b> <b>Formaggio fresco</b> <b>Carote</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta all'olio EVO</b> e parmigiano <b>Reggiano</b> <b>Frittata di verdura</b> <b>Spinaci</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Crespelle alla valdostana</b> Insalata mista con tonno/sgom- bro Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>giovedì</b>	<b>Risotto</b> allo zafferano <b>Formaggi valdostani</b> <b>Finocchi</b> al forno Pane bianco/integrale Mousse di frutta	<b>Pizza</b> margherita (piatto unico) Insalata fantasia Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Crema di <b>porri</b> <b>Toma valdostana</b> Purea di <b>patate</b> Pane bianco/integrale <b>Mousse di frutta</b>	Crema di <b>zucca</b> con crostini Bocconcini di <b>vitello</b> <b>Patate</b> al forno Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione
<b>venerdì</b>	<b>Pasta all'olio EVO</b> e parmigiano <b>Reggiano</b> Platessa dorata al forno <b>Fagiolini</b> al vapore Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Filetto di merluzzo al forno Tris di <b>verdure</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù vegetale Persico alla mugnaia Insalata mista Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pesto</b> Polpette di pesce in umido <b>Piselli</b> Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione

**Questo menù è in vigore dal 12 settembre 2018, partendo dal mercoledì della 2° settimana.**  
E' stato approvato dall'U.S.L. in data 31/07/2018



Il pane bianco e integrale è un prodotto locale. Lo yogurt sarà alternato tra biologico e locale.

Oltre al pesce, alcune verdure potrebbero essere surgelate all'origine.

Le ricette potrebbero contenere tracce di allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti.

**In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.**

Per tutti i bambini dell'infanzia e della primaria sarà previsto uno **spuntino mattutino** composto a rotazione da: 3 volte frutta fresca/mousse di frutta; 1 volta schiacciatine/crackers senza sale; 1 volta yogurt.  
Per tutti i bambini dell'infanzia sarà prevista una **merenda** (escluso il mercoledì) composta a rotazione da: 1 volta torta di mele/yogurt; 1 volta pane/biscotti secchi; 1 volta frutta fresca/succo di frutta.

 **Prodotto biologico**  
 **Prodotto locale**

