



Menù primavera / estate AS 2018/19

Comune di Valpelline

noi&gliAltri

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

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

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.

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.



 Prodotto **biologico**

 Prodotto **locale**



noiegli altri.it



Menù autunno / inverno AS 2018/19

Comune di Valpelline

noi&gliAltri

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

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

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.



Prodotto **biologico**

Prodotto **locale**



noiegli altri.it