



Menù primavera / estate AS 2018/19

Comune di Valgrisenche

noi&gliAltri

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

1° settimana

lunedì

Insalata di pasta
Petto di pollo al limone
Fagiolini in insalata
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

2° settimana

Crema di carote con crostini
Bresaola/mocetta
Piselli
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

3° settimana

Pasta ricotta e pomodorini secchi
Frittata con zucchine al forno
Carote
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

4° settimana

Ravioli di magro burro e salvia
Insalata mista e formaggio fresco
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

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.

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

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



noiegli altri.it





Menù autunno / inverno AS 2018/19

Comune di Valgrisenche

noi&gliAltri

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

1° settimana

lunedì

Passato di verdura con crostini
Petto di pollo al limone
Spinaci
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

2° settimana

Minestra di orzo con zucca
Omelette
Broccoli
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

3° settimana

Pasta al ragù vegetale
Scaloppina di tacchino
Cavolfiori gratinati
Pane bianco/integrale
Frutta fresca di stagione

4° settimana

Risotto alla parmigiana
Hamburger di ceci
Erbe 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

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

Questo menù è in vigore dal 13 settembre 2018, partendo dal giovedì 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.



noiegli altri.it

