



Menù primavera / estate AS 2018/19

Comune di Saint-Christophe

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 Prosciutto cotto 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 Caprese 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 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 Polpette 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 Saint-Christophe

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 Frittata al forno 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 Prosciutto cotto 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 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 Polpette 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



Menù primavera / estate AS 2018/19

Comune di Brissogne

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.



noiegli altri.it





Menù autunno / inverno AS 2018/19

Comune di Brissogne

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 Polpette 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.



noiegli altri.it



Menù primavera / estate AS 2018/19

Comune di Gignod (plessi di Gignod Capoluogo e Variney)

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. La frutta sarà alternata tra prodotti biologici, locali e a lotta integrata.

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 Gignod (plessi di Gignod Capoluogo e Variney)

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 Polpette 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. La frutta sarà alternata tra prodotti
biologici, locali e a lotta integrata.

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 primavera / estate AS 2018/19

Comune di Introd

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.

Come previsto da offerta tecnica presentata in sede di gara, la Cooperativa Noi e gli Altri anticiperà a metà mattina la somministrazione della frutta/dessert di fine pasto offrendo quindi uno spuntino salutare a tutti i bambini dell'infanzia e della primaria.



 Prodotto **biologico**

 Prodotto **locale**



noiegli altri.it



Menù autunno / inverno AS 2018/19

Comune di Introd

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 Polpette 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.

Come previsto da offerta tecnica presentata in sede di gara, la Cooperativa Noi e gli Altri anticiperà a metà mattina la somministrazione della frutta/dessert di fine pasto offrendo quindi uno spuntino salutare a **tutti** i bambini dell'infanzia e della primaria.



 Prodotto **biologico**

 Prodotto **locale**



noiegli altri.it



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
lunedì	Insalata di pasta Petto di pollo al limone Fagiolini in insalata Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini Prosciutto cotto/crudo locale 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 Reggiano 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 Reggiano 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. 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
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 e parmigiano Reggiano 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 Reggiano 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 Polpette 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. 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 primavera / estate AS 2018/19

Comune di Saint-Nicolas

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
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 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 Polpette 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.

Ogni mattina, compreso il mercoledì, viene servito uno **spuntino** a tutti i bambini che prevede frutta, yogurt, biscotti a rotazione.



noiegli altri.it





Menù autunno / inverno AS 2018/19

Comune di Saint-Nicolas

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	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
giovedì	Pasta all'olio 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 Polpette di pesce in umido Piselli Pane bianco/integrale Frutta fresca di stagione

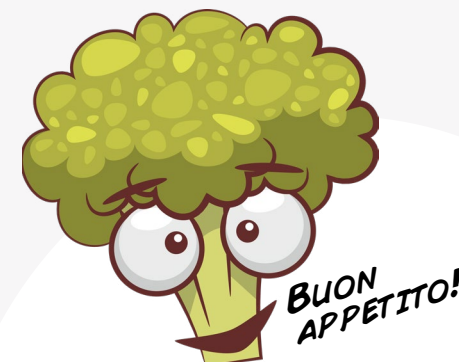
Questo menù è in vigore dal 13 settembre 2018, partendo dal giovedì della 2° settimana.
E' stato approvato dall'U.S.L. in data 31/07/2018

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.



Ogni mattina, compreso il mercoledì, viene servito uno **spuntino** a tutti i bambini che prevede frutta, yogurt, biscotti a rotazione.



noiegli altri.it



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





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