

## NOI E GLI ALTRI S.C.S. – MENÙ AUTUNNO\_INVERNO

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Passato di verdura con <b>crostini</b> Petto di pollo al limone Spinaci Frutta fresca di stagione	Minestra di <b>cereali</b> e verdure <b>Omelette</b> Broccoli Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al pomodoro Scaloppina di tacchino Cavolfiori <b>gratinati</b> Frutta fresca di stagione	<b>Crespelle alla valdostana</b> Erbette saltate Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÌ</b>	Polenta e spezzatino Carote e piselli al vapore Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Fettina di maiale agli aromi Finocchi in insalata <b>Yogurt</b>	Risotto alla <b>parmigiana</b> <b>Frittata</b> Verza in insalata Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi</b> di patate al <b>pesto</b> Pollo alla cacciatora Carote <b>Yogurt</b>
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>Pasta</b> al pomodoro e verdure Polpettine di <b>cereali</b> e legumi Cavolfiori Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù di carne <b>Formaggio fresco</b> Cavolfiori Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> all'olio EVO <b>Torta salata con ricotta</b> e spinaci Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con <b>pasta</b> Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto allo zafferano <b>Formaggi</b> valdostani Finocchi al forno Mousse di frutta	<b>Pizza</b> margherita <b>Tonno</b> Insalata fantasia Frutta fresca di stagione	Crema di porri con <b>crostini</b> <b>Formaggio fresco</b> Carote Mousse di frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di vitello Patate al forno Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÌ</b>	<b>Pasta</b> all'olio e <b>parmigiano</b> <b>Platessa</b> dorata al forno Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> integrale al pomodoro Filetto di <b>merluzzo</b> al forno Tris di verdure Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù di verdure <b>Persico</b> alla mugnaia Insalata mista Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pesto</b> di fagiolini <b>Polpette di pesce</b> Piselli Frutta fresca di stagione

Ogni giorno viene servito ai bambini **pane bianco o integrale** locale.

Oltre al pesce, alcune verdure non di stagione 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.**

## NOI E GLI ALTRI S.C.S. – MENÙ PRIMAVERA\_ ESTATE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>LUNEDÍ</b>	Insalata di <b>pasta</b> Petto di pollo al limone Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	<b>Crema</b> di carote con <b>crostini</b> Bresaola/mocetta Piselli Frutta fresca di stagione	<b>Focaccia</b> all'olio <b>Frittata</b> con zucchine al forno Carote Frutta fresca di stagione	<b>Ravioli di magro burro</b> e salvia Scaglie di <b>parmigiano</b> Insalata mista Frutta fresca di stagione
<b>MARTEDÍ</b>	Risotto al pomodoro <b>Frittata</b> Zucchine al forno <b>Yogurt</b>	Insalata di <b>cereali</b> con verdure Lonza al forno Carote e finocchi in insalata <b>Yogurt</b>	<b>Lasagne</b> al forno Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Passato di verdura Petto di pollo alla cacciatora Carote Frutta fresca di stagione
<b>MERCOLEDÍ</b>	<b>Crema</b> di verdura <b>Primo sale</b> Patate al forno Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pesto</b> <b>Torta salata</b> con spinaci Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> all'olio EVO e <b>parmigiano</b> <b>Stracchino</b> Insalata verde Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> al ragù di verdure <b>Torta salata</b> con zucchine Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
<b>GIOVEDÍ</b>	<b>Pizza</b> margherita <b>Tonno</b> Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure <b>Gnocchi</b> al ragù di tacchino Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Pomodori e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	<b>Gnocchi di patate al pesto</b> <b>Scaloppina</b> di vitello Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione
<b>VENERDÍ</b>	<b>Pasta</b> all'olio e <b>parmigiano</b> <b>Platessa</b> al pomodoro Spinaci Frutta fresca di stagione	<b>Pasta</b> integrale al pomodoro Filetti di <b>merluzzo</b> al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana <b>Polpette di pesce</b> Spinaci saltati <b>Yogurt</b>	<b>Pasta</b> al pomodoro <b>Palombo</b> al prezzemolo Tris di verdure <b>Yogurt</b>

Ogni giorno viene servito ai bambini **pane** bianco o integrale locale.

Oltre al pesce, alcune verdure non di stagione 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.