

NOI E GLI ALTRI S.C.S. – MENÙ AUTUNNO_INVERNO - *Saint Christophe*

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDÍ	Passato di verdura con crostini Petto di pollo al limone Spinaci Frutta fresca di stagione	Minestra di orzo con zucca Omelette Broccoli Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Erbette saltate Frutta fresca di stagione
MARTEDÍ	Polenta e spezzatino Carote e piselli al vapore Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Fettina di maiale agli aromi Finocchi in insalata Yogurt	Risotto alla zucca Stracchino Verza in insalata Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pesto Pollo alla cacciatora Carote Yogurt
MERCOLEDÍ	Pasta alle verdure Prosciutto cotto Cavolfiori prezzemolati Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carne Formaggio fresco Carote Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Torta salata Spinaci Frutta fresca di stagione	Crespelle alla valdostana Insalata mista con tonno/sgombro Frutta fresca di stagione
GIOVEDÍ	Risotto allo zafferano Formaggi valdostani Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Insalata fantasia Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Prosciutto cotto Purea di patate Yogurt	Crema di zucca con crostini Bocconcini di vitello Patate al forno Frutta fresca di stagione
VENERDÍ	Pasta all'olio e parmigiano Platessa dorata al forno Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Filetto di merluzzo al forno Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Pesce alla mugnaia Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di pesce in umido 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
LUNEDÍ	Insalata di pasta Petto di pollo al limone Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini Bresaola/mocetta Piselli Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio Frittata con zucchine al forno Carote Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Scaglie di parmigiano Insalata mista Frutta fresca di stagione
MARTEDÍ	Risotto al pomodoro Frittata Zucchine al forno Yogurt	Insalata di cereali con verdure Lonza al forno Carote e finocchi in insalata Yogurt	Lasagne al forno Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Passato di verdura Petto di pollo alla cacciatora Carote Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÍ	Crema di verdura Primo sale Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Torta salata con spinaci Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO e parmigiano Stracchino Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Torta salata con zucchine Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
GIOVEDÍ	Pizza margherita Tonno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure Gnocchi al ragù di tacchino Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Pomodori e fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pesto Scaloppina di vitello Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione
VENERDÍ	Pasta all'olio e parmigiano Platessa al pomodoro Spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Filetti di merluzzo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana Polpette di pesce Spinaci saltati Yogurt	Pasta al pomodoro Palombo al prezzemolo Tris di verdure Yogurt

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.