



Menù Autunno/Inverno Scuola infanzia, primaria e secondaria

Comune di
AOSTA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto e fagiolini Fusi di pollo Piselli in umido Pane Frutta Fresca	Risotto alle verdure Crocchette di lenticchie al forno Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Fettina alla milanese al forno Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Piatto Unico Lasagne al ragù vegetale con mozzarella Broccoli al vapore Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Platessa al forno Zucchine trifolate Pane integrale Yogurt
2	Pasta al pomodoro e basilico Arrostito di maiale Carote all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucca Cotoletta di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Formaggio fresco (stracchino o primosale) Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Piatto Unico Pizza Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Crocchette di merluzzo al forno Insalata verde/mista Pane integrale Yogurt
3	Pasta al sugo di tonno Straccetti di pollo Insalata mista e pomodori Pane Torta alle mele VdA	Pasta ai ceci Formaggio fresco Purea di patate Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine Omelette al prosciutto Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca	Piatto Unico Polenta e spezzatino Piselli in umido agli aromi Pane Frutta fresca	Pasta al sugo di melanzane Filetto di platessa al forno Fagiolini trifolati Pane integrale Frutta fresca
4	Pasta al ragù vegetale Fettina di tacchino al burro Broccoli al parmigiano Pane Frutta fresca	Risotto al radicchio Filetto di merluzzo al forno Insalata di pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Torta salata alle verdure con ricotta Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne Hamburger di lenticchie Cavolfiori impanati al forno Pane integrale Frutta fresca	Piatto Unico Pizza integrale Carote julienne Pane Budino al cioccolato

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann