



menù autunno/inverno – Unité des Communes valdôtaines Mont-Rose

Servizio SAD



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1	pranzo	Spaghetti al pesto rosso	Polenta	Risotto allo zafferano	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla zucca	Pasta alla crema di broccoli
		Lenticchie in umido	Salsiccia in umido/Gorgonzola	Frittata di verdure	Filetto di merluzzo* gratinato	Tomino	Arrostato di bovino al forno
		Finocchi* gratinati	Piselli* all'olio	Carote all'olio	Spinaci* al forno	Cavoletti di Bruxelles* stufati	Piselli* alle cipolle
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Polpa di frutta
2	pranzo	Pasta pomodoro e tonno	Pizza margherita	Minestrone di verdure	Lasagne al ragù	Risotto alle erbe aromatiche	Seuppa alla Valpellinentse
		Fettina di lonza alla milanese	Affettato ½ porzione	Bollito misto con cotechino/salsa verde	Taleggio	Filetto di merluzzo* impanato	Pollo al rosmarino
		Verza stufata	Cavolfiori gratinati	Patate al vapore	Broccoli* al forno	Insalata mista	Porri gratinati
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Polpa di frutta
3	pranzo	Spaghetti aglio, olio (e peperoncino, se gradito)	Gnocchi di patate al pesto	Polenta	Gnocchi alla romana	Pasta pomodoro e olive	Pasta al ragù di verdure*
		Frittata con verdure	Cotoletta di pollo	Merluzzo in umido/Gorgonzola	Lonza di maiale alla salvia	Platessa impanata*	Pollo alla cacciatora
		Broccoli* al forno	Fagiolini* all'olio	Piselli in umido	Cavoletti di Bruxelles* al forno	Tris di verdure* al forno	Spinaci* al vapore
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Polpa di frutta
4	pranzo	Risotto ai formaggi	Minestrone di verdure	Pasta speck e zafferano	Crespelle* alla valdostana	Pasta al pesto	Pasta alla pizzaiola
		Polpette di bovino al pomodoro	Bollito misto con cotechino/salsa verde	Filetto di merluzzo* impanato	Tortino di verdure	Sovra coscia di pollo al forno	Ricotta
		Spinaci* al vapore	Patate al vapore	Tris di verdure* al forno	Broccoli* gratinati	Carote* prezzemolate	Carciofi* prezzemolati
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Polpa di frutta

Tutti i pasti sono completati con pane.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 27/10/2023