



## menù primavera/estate – Unité des Communes valdôtaines Mont-Rose

Scuola secondaria di 1° grado di Pont-Saint-Martin



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta prosciutto e piselli	Risotto al grana	Polenta	Ravioli di magro* burro e salvia	Pasta al pomodoro e melanzane
	Tortino di verdure	Ceci con verdure in insalata	Salsiccia al sugo	Nasello* al limone	Insalata di pollo con verdure
	Insalata mista	Biete*	Peperonata	Fagiolini*	Zucchini agli aromi
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca
2	Risotto all'olio	Pasta al pesto di zucchine	Gnocchi di patate ai formaggi	Pasta con verdure e pomodoro fresco	Crema di zucchine
	Scaloppina di maiale alla pizzaiola	Frittata di verdure al forno	Merluzzo* impanato	Pollo al forno	Formaggio mozzarella
	Fagiolini*	Insalata di pomodori	Caponata	Insalata mista	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
3	Pasta con pomodoro fresco e tonno	Riso al pomodoro	Lasagne* al ragù di bovino	Pizza margherita	Pasta al pesto
	Formaggio stracchino	Arrosto di maiale al forno	Tortino di ricotta	Affettato ½ porzione alternato (P. cotto/P. crudo)	Platessa pomodoro e olive
	Carote prezzemolate	Insalata mista	Ratatouille	Biete*	Insalata verde
	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro e ricotta	Gnocchi al ragù di verdure	Passato di verdure	Pasta alle zucchine	Risotto allo zafferano
	Bocconcini di pollo alle olive	Burger di bovino	Primosale	Frittata ai porri	Merluzzo impanato
	Insalata di pomodori	Insalata verde	Patate al forno	Caponata	Melanzane trifolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

**Tipologie di frutta:** mela, pera, banana, pesca, kiwi, albicocca, prugna, ciliegie

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.**

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 11/08/2023