



UNITE' DES COMMUNES EVANÇON

/menù autunno – inverno (da ottobre a marzo) – settimana 1 - 2



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
1	pranzo	Pasta alla crema di broccoli*	Tagliatelle al ragù vegetale	Polenta	Minestrone di verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Lasagne* al ragù di vegetale	
		Arrosti suino alle mele	Cotoletta di pollo alla milanese	Spezzatino bovino al pomodoro/gorgonzola	Rollata di pollo al forno	Filetto di merluzzo* gratinato	Costine di maiale al forno	Fettine di pollo alle erbe aromatiche
		Verza al forno	Carote* al vapore	Piselli* all'olio	Purea di patate	Spinaci* al formaggio	Cavoletti di Bruxelles* all'olio	Carote* alla salvia
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta cotta	Yogurt	Polpa di frutta	Frutta e dolce
	cena	Pastina in brodo	Minestra* di riso e porri	Stracciatella in brodo vegetale	Semolino	Crema di legumi	Crema di patate e cipolle	Crema di ceci con crostini
		Tomini freschi	Involtoni di prosciutto cotto con verdure	Polpette di pesce*	Uova sode	Formaggio	Affettato misto	Frittata al formaggio
		Patate al vapore	Fagiolini* al vapore	Biete all'olio	Cavolo verza	Verdure tricolori* al forno (broccoli carote cavolfiori)	Cavolfiori* gratinati	Broccoli* dorati al forno
		Frutta cotta	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta
2	pranzo	Risotto allo zafferano	Seuppa alla Valpellinente	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al forno con *biete e Taleggio	Polenta	Risotto alla zucca	Gnocchi alla romana
		Tacchino alle olive	Frittata al prosciutto	Polpette di bovino	Arrosti di maiale ai funghi*	Merluzzo in umido	Pollo al rosmarino	Arrosti di bovino
		Biete* all'olio	Finocchi* gratinati	Cavoletti di Bruxelles* all'olio	Cavolfiori* al vapore	Tris di verdure all'olio*	Porri gratinati	Spinaci* al vapore
		Frutta fresca	Frutta cotta	Frutta fresca	Budino	Polpa di frutta	Yogurt	Frutta e dolce
	cena	Minestra* di carote con pasta	Minestra* di farro	V5ellutata di cipolle*	Pastina in brodo	Minestrone di verdure*	Passato di verdura*	Semolino
		Filetto di merluzzo* al limone	Burger di spinaci al forno	Affettato misto	Formaggio	Pizza margherita morbida	Formaggio	Uova sode
		Fagiolini* al vapore	Piselli* al vapore	Zucca dorata al forno	Insalata di finocchio scottato		Purea di patate	Piselli* all'olio
		Yogurt	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta

Tutti i pasti vengono 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 14/03/2025



UNITE' DES COMMUNES EVANÇON

menù autunno – inverno (da ottobre a marzo) – settimana 3 - 4



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
3	pranzo	Pasta zucca e scamorza gratinata	Tagliatelle al ragù vegetale	Polenta	Minestrone di verdura*	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta ai *broccoli	Gnocchi di patate al pomodoro
		Filetto di merluzzo* pomodoro capperi e olive	Sformato di verdure	Lenticchie in umido	Bollito di bovino in salsa verde	Pesce* gratinato	Pollo alla cacciatora	Arrosto di bovino
		Carote* prezzemolate	Biete* al vapore	Carote e piselli*stufati	Patate al vapore	Finocchi gratinati	Spinaci* al vapore	Zucca gratinata
		Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta cotta	Yogurt	Polpa di frutta	Frutta e dolce
	cena	Tortellini di carne in brodo	Favò	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina in brodo	Pancotto	Crema di legumi	Crema di carote*
		Formaggio	Affettato	Frittata ai formaggi	Involtoni di prosciutto cotto	Tomini al forno	Torta salata*	Bastoncini di pesce*
		Cavolo verza stufato	Purea di patate ½ porzione	Fagiolini* prezzemolati	Purea di zucca	Tris di verdure*	Cavolfiori* al vapore	Fagiolini all'olio*
		Frutta cotta	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta
4	pranzo	Risotto alla parmigiana	Crespelle* alla valdostana	Crema di lenticchie	Gnocchi alla romana	Polenta	Pasta pomodoro e olive	Agnolotti di carne* burro e salvia
		Cotoletta di pollo alla milanese	Torta salata* alle verze	Bollito misto con cotechino e salsa verde	Polpette legumi	Spezzatino di pollo	Costine di maiale al forno	Pollo arrosto
		Cavolini di Bruxelles stufati	Finocchi trifolati*	Patate al vapore ½ porzione	Fagiolini* trifolati	Broccoli* al vapore	Tris di verdure all'olio*	Cavolfiori* gratinati
		Frutta fresca	Frutta cotta	Frutta fresca	Budino	Polpa di frutta	Yogurt	Frutta e dolce
	cena	Minestrone* con orzo	Passato di verdure*	Pasta e fagioli	Pastina in brodo	Crema di zucca* con riso	Minestrone di verdure*	Semolino
		Affettato	Filetto di merluzzo* gratinato	Formaggio	Sgombro	Formaggio	Pizza margherita morbida	Affettati misti
		Insalata di barbabietole	Patate al vapore	Spinaci* al vapore	Piselli* al prosciutto	Biete* al formaggio		Carote al vapore
		Yogurt	Frutta fresca	Polpa di frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta cotta

Tutti i pasti vengono 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 14/03/2025