



Menù Estivo 2025/2026 Scuole Comune di Aosta



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Ravioli di magro all'olio Primosale Pomodori Frutta fresca Pane Integrale	Risotto al grana Ceci con verdure in insalata Biete all'olio Frutta fresca Pane	Passato di verdure Spezzatino di pollo Patate al forno Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata mista con carote Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro e basilico Platessa al forno Insalata verde Yogurt Pane
2	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori in insalata Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Crespelle ricotta e spinaci Carpaccio di bresaola Patate al forno Frutta fresca Pane integrale	Risotto ai piselli Merluzzo gratinato Insalata verde Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Polpette di lenticchie Carote julienne Frutta fresca Pane
3	Pizza margherita (Piatto unico) Insalata mista Frutta fresca Pane	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Patate al forno Yogurt Pane integrale	Pasta all'olio Tonno all'olio Pomodori in insalata Frutta fresca Pane	Gnocchi alla romana Broccoli al vapore Frutta fresca Pane	Passato di verdure e ceci Frittata al parmigiano Insalata verde Frutta fresca Pane
4	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella/ stracchino Pomodori Frutta fresca Pane	Lasagne al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Ravioli di magro bs Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Torta salata alle verdure Patate Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata mista Yogurt Pane integrale

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