

MENU



AUTUNNO-INVERNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	Pasta olio e Parmigiano Limanda Spinaci Frutta di stagione Pane	Polenta con Spezzatino o salsiccia con pollo Tris di verdure Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Ricotta Valdostana Carote Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Insalata mista Yogurt bianco miele e frutti oleosi Pane	Tortellini in brodo Petto di pollo al limone Patate al forno Frutta di stagione Pane
2a settimana	Crespelle o lasagne alla valdostana Insalata mista Yogurt con miele Pane	Pastina in brodo vegetale Merluzzo impanato Patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al ragù vegetale Coscette di pollo al forno Carote Frutta di stagione Pane	Risotto mele e parmigiano Frittata al forno Insalata Frutta di stagione Pane	Ravioli di magro burro e salvia Cavolfiori gratinati Frutta di stagione Pane
3a settimana	Gnocchi olio e parmigiano Prosciutto cotto Insalata di verza e noci Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Insalata mista Yogurt bianco miele e frutti oleosi Pane	Riso integrale ai formaggi Torta salata alle verdure Frutta di stagione Pane	Crema di porri e patate Farinata di ceci Carote Frutta di stagione Pane	Tortellini in brodo Bocconcini di pollo al curry Insalata calda di patate Frutta di stagione Pane
4a settimana	Gnocchi al pomodoro Pesce al forno Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta olio e parmigiano Arrostito di maiale al forno Tris di verdure Frutta di stagione Pane	Crema di legumi con orzo Formaggio fresco Patate Frutta di stagione Pane	Riso alla zucca Frittata con verdure Piselli Frutta di stagione Pane	Lasagne di magro al forno Cavolfiori gratinati Yogurt bianco miele e frutti oleosi Pane

PRIMAVERA-ESTATE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	Pizza margherita Insalata arlecchino Gelato	Pasta pomodoro e basilico Torta di pesce Costine Frutta di stagione Pane	Risotto al radicchio e stracchino Polpettone o polpette di zucchine e ceci Insalata mista Frutta di stagione Pane	Gnocchi verdi olio e parmigiano Mozzarella Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane	Polenta Salsiccia di pollo Tris di verdure Frutta di stagione Pane
2a settimana	Crema di piselli Merluzzo (bastoncini) Zucchine Frutta di stagione Pane	Pinzimonio di verdure crude Arrostito di suino al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane	Riso integrale con verdure Frittata al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Carpaccio di mocetta con parmigiano e rucola Insalata di carote Yogurt miele con frutta secca Pane	Ravioli di magro burro e salvia Spinaci Frutta di stagione Pane
3a settimana	Pizza margherita Insalata arlecchino Frutta di stagione Pane	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto crudo e melone Frutta di stagione Pane	Insalata di riso/orzo Coscette di pollo Zucchine Frutta di stagione Pane	Gnocchi verdi di patate al pesto Mozzarella Carote Gelato Pane	Pasta integrale olio evo e parmigiano Pesce al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane
4a settimana	Pasta integrale al pesto Tonno all'olio Insalata mista Frutta di stagione Pane	Lasagne di magro al forno Cote in padella Frutta di stagione Pane	Risotto con formaggi Frittata al forno Costine all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Ricotta/ primo sale Insalata di pomodori Yogurt miele frutta secca Pane	Crema di verdura Fettine di pollo impanate al forno Purè di patate Frutta di stagione Pane

Il servizio

La preparazione dei pasti avviene direttamente in loco e giornalmente presso la cucina di Nus all'interno della scuola Secondaria di Via Saint-Barthélemy n. 7.

I menu

All'interno di questo pieghevole è presente il menu adottato per la refezione scolastica degli alunni del **Comune di Nus**: uno strumento utile da tenere a portata di mano in cucina per completare la giornata alimentare dei vostri bambini, tenendo presente cos'hanno mangiato a pranzo. Sono previsti menu stagionali (autunno-inverno e primavera-estate). Il primo è adottato nei mesi che vanno da novembre a marzo, mentre il secondo riguarda indicativamente i mesi scolastici compresi tra aprile ed ottobre.

Le materie prime

PRODOTTI VALDOSTANI: Carne bovina certificata AREV; prosciutto locale; Fontina DOP; formaggi freschi; burro; patate; mele; prodotti da forno...

Il Comune di Nus aderisce al progetto "io mangio valdostano" attuato dal Consorzio degli Enti locali della Valle d'Aosta (CELVA).

PRODOTTI BIOLOGICI: albicocche, anguria, prugne, uva, ricotta, legumi, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, pelati di pomodoro, uova, broccoli, carote, limoni, carote rondelle gelo, cavolfiori rosette gelo, fagiolini gelo, minestrone di verdura gelo, piselli gelo, spinaci in foglia gelo...

Alimentare il senso del gusto

La ristorazione scolastica ha peculiari valenze di tipo educativo e il pasto a scuola è un momento di convivialità, di formazione e di socializzazione durante il quale confrontarsi con i compagni e acquisire corrette abitudini alimentari, utili per la crescita e per una corretta alimentazione anche da adulto.

Ciò significa provvedere a menu equilibrati, gustosi e rispettosi delle diversità, con attenzione agli ambienti e alla qualità del servizio.

A proposito di Sodexo

Il servizio di Ristorazione scolastica di Nus è gestito da Sodexo, leader mondiale nei Servizi di Qualità della vita.

Sodexo offre un servizio di ristorazione specificamente rivolto a bambini e ragazzi e propone iniziative per favorire corretti stili di vita. Il servizio è diretto da personale specializzato ed eseguito localmente da personale residente nel territorio.

Attività ludico-ricreative (Scuola Primaria)

Nel momento del dopo pasto saranno proposte ai bambini attività di gioco libero o da tavolo studiate appositamente per questo periodo di Emergenza Sanitaria e condivise con il Vostro Comune.

Verranno stabilite delle turnazioni per quanto riguarda l'utilizzo delle aree interne ed esterne, di nostro utilizzo, per far in modo di svolgere attività più gestibili con distanziamento richiesto.

Sodexo Italia S.p.A.

Segmento Scuole e Università
Direzione Regionale Nord-Ovest
via Chivasso 15 - 10098 Rivoli (TO)

Tel. +39 011 95047.413

Fax +39 011 9572.359

it.sodexo.com



sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

MANGIAMO INSIEME A SCUOLA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022



Comune di
Nus