

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025-26
INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di carne in brodo di carne Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne Purè di patate	INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragù Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo Spinaci brasati	Risotto alla zucca Hamburger di merluzzo con maionese Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro Platessa impanata Insalata mista	INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette di manzo Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa Mozzarella Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico Bocconcini di pollo dorati al forno Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Uova sode e maionese Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Banana

NOTA: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell’equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.
* potrebbe contenere prodotto congelato