

## DIETA ETICO RELIGIOSA -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> : Pizza margherita  <b>INF, PRIM E SEC</b> : 1/2 mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci  <b>Hamburger di spinaci</b>  Insalata verde	<b>Pasta al pomodoro</b>  Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Pasta al ragù di piselli</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Legumi in umido</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  <b>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese</b>  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  Patate lesse	Risotto alla milanese  Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro  <b>Uova sode</b>  Insalata mista	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita  <b>PRIM E SEC</b> : 1/2 pz mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  Polpette tricolore  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  Fagiolini al vapore	<b>Pasta al pomodoro</b>  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=Senape 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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

CELIACHIA

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



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA FAVISMO

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026  
INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -NO BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e grana  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  Hamburger di fave e fagioli neri  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 tirolese 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	Pasta al ragu' di piselli  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 tricolore  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  Bocconcini di pollo al limone 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>0mg/litkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.  
\* potrebbe contenere prodotto congelato



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

### DIETA ETICO RELIGIOSA -NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita  <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  <b>Merluzzo al forno gratinato</b>  Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno   Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Pasta al ragù di piselli</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Merluzzo impanato</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di merluzzo con maionese  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  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  <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  <b>Polpette tricolore</b>  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  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>0mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.  
\* potrebbe contenere prodotto congelato



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

**DIETA : NO FRUTTA A GUSCIO**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO</b>	Riso all'inglese	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Gmocchetti tirolesi olio e aromi	<b>Crema di ceci con pasta NO F/ GUSCIO</b>	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>INF E PRIM</b> :Asiago <b>SEC</b> : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita	<b>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</b>
	Prosciutto cotto		Platessa impanata	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo
	Patate lesse	Polpette di patate formaggio e uovo	Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	<b>INF:</b> Focaccia al formaggio <b>PRIM:</b> Piadina con prosciutto cotto ed Edamer	<b>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</b>	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	<b>Pane e miele</b>	Banana



# MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA : LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta con crema di ceci	Riso all'inglese	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Merluzzo gratinato no latte	Hamburger di carne NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO
	Carote julienne	Purè di patate NO LATTE	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca NO LATTE
	INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Uova sode	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese NO LATTE	Pasta al pomodoro	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Platessa impanata NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo NO LATTE UOVO
	Patate lesse		Insalata mista	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Ceci agli aromi	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
NO GRANA ,NO PARMIGIANO		NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO
CROSTATINA BIOLOGICA		PANE E MARMELLATA	SUCCO E CRACKER	PANE E MIELE	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					



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA ETICO RELIGIOSA -NO MAIALE E BOVINO

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

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=Senape e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>0mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.





MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA - NO MAIALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Ravioli di magro olio e grana</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF: 1/2 mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: affettato di tacchino</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati</div> <div>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e formaggio</div>
II SETTIMANA	<div>Gnocchetti tirolesi olio e aromi</div> <div>INF E PRIM: Asiago</div> <div>SEC: Affettato di tacchino</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca</div> <div>Hamburger di merluzzo con maionese</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Affettato di tacchino</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>Polpette di patate formaggio e uovo</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF: 1/2 mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: affettato di tacchino</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette di manzo</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al fomaggio</div> <div>Piadina affettato di tacchino ed edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Petto di pollo olio e limone</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Uova sode e maionese</div> <div>Patate lesse</div>
	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>0mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

\* potrebbe contenere prodotto congelato



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA :NO PESCE

	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	Pasta al pomodoro    Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  INF E PRIM :Asiago : Prosciutto cotto  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  Arrosto di tacchino al limone  Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu'  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  Cotoletta di pollo  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di fave e fagioli neri 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  Uova sode  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 al limone 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 al pomodoro  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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA NO UOVO - NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Purè di patate NO LATTE UOVO</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>
		<div>Fagiolini all'olio</div>			
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	Crostatina biologica	Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO LATTE UOVO</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati</div> <div>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago</div> <div>SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF:Focaccia al formaggio</div> <div>PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA VEGANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta e ceci	Riso all'inglese  Hamburger di fave e fagioli neri	INF PRIM E SEC :Pizza rossa  Insalata di fagioli  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  Polpette tricolore  Insalata verde	Pasta al pomodoro  Polpette di legumi  Insalata verde
	Insalata di cannellini				
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu' di lenticchie	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Mix di legumi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese  Popette di legumi  Carote all'olio	Pasta al pomodoro  Hamburger di melanzane e pomodoro  Insalata mista	INF PRIM E SEC :Pizza rossa  Insalata di cannellini  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Lenticchie all'olio				Polpette tricolore
	Patate lesse				Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	Focaccia semplice	Passato di lenticchie con pasta	Pasta all'olio
	Ceci agli aromi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Mix di legumi	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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

## DIETA ETICO RELIGIOSA -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> : Pizza margherita  <b>INF , PRIM E SEC</b> : 1/2 mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci  <b>Hamburger di spinaci</b>  Insalata verde	<b>Pasta al pomodoro</b>  Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Fusilli al pomodoro</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Legumi in umido</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  <b>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese</b>  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  Patate lesse	Risotto alla milanese  Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro  <b>Uova sode</b>  Insalata mista	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita  <b>PRIM E SEC</b> : 1/2 pz mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  Polpette tricolore  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  Fagiolini al vapore	<b>Pasta al pomodoro</b>  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=Senape 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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

CELIACHIA

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



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA FAVISMO

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





## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

### DIETA ETICO RELIGIOSA -NO BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro olio e grana</b>  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  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 tirolese 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	<b>Pasta al ragu' di piselli</b>  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   <b>Polpette tricolore</b>  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  Bocconcini di pollo al limone 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>0mg/litkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato					



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

### DIETA ETICO RELIGIOSA -NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita  <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  <b>Merluzzo al forno gratinato</b>  Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno   Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Pasta al ragù di piselli</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Merluzzo impanato</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di merluzzo con maionese  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  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  <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  <b>Polpette tricolore</b>  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  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>0mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.  
\* potrebbe contenere prodotto congelato



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

**DIETA : NO FRUTTA A GUSCIO**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO</b>	Riso all'inglese	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	<b>Crema di ceci con pasta NO F/ GUSCIO</b>	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>INF E PRIM :</b> Asiago <b>SEC :</b> Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	<b>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</b>
	Prosciutto cotto		Platessa impanata	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo
	Patate lesse	Polpette di patate formaggio e uovo	Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	<b>INF:</b> Focaccia al formaggio <b>PRIM:</b> Piadina con prosciutto cotto ed Edamer	<b>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</b>	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	<b>Pane e miele</b>	Banana



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA : LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta con crema di ceci	Riso all'inglese	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Merluzzo gratinato no latte	Hamburger di carne NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO
	Carote julienne	Purè di patate NO LATTE	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca NO LATTE
	INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Uova sode	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese NO LATTE	Pasta al pomodoro	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Platessa impanata NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo NO LATTE UOVO
	Patate lesse		Insalata mista	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Ceci agli aromi	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
NO GRANA ,NO PARMIGIANO		NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO
CROSTATINA BIOLOGICA		PANE E MARMELLATA	SUCCO E CRACKER	PANE E MIELE	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					



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA ETICO RELIGIOSA -NO MAIALE E BOVINO

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

ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati; 2 = crostacei e derivati; 3=Lova 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>0mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA - NO MAIALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Ravioli di magro olio e grana</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF: 1/2 mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: affettato di tacchino</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati</div> <div>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e formaggio</div>
II SETTIMANA	<div>Gnocchetti tirolesi olio e aromi</div> <div>INF E PRIM: Asiago</div> <div>SEC: Affettato di tacchino</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca</div> <div>Hamburger di merluzzo con maionese</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Affettato di tacchino</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>Polpette di patate formaggio e uovo</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF: 1/2 mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: affettato di tacchino</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette di manzo</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al fomaggio</div> <div>Piadina affettato di tacchino ed edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Petto di pollo olio e limone</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Uova sode e maionese</div> <div>Patate lesse</div>
	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>0mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

\* potrebbe contenere prodotto congelato



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA :NO PESCE

	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	Pasta al pomodoro    Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM :Asiago : Prosciutto cotto SEC  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  Arrosto di tacchino al limone  Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu'  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  Cotoletta di pollo  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di fave e fagioli neri 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  Uova sode  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 al limone 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 al pomodoro  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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA NO UOVO - NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Purè di patate NO LATTE UOVO</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>
		<div>Fagiolini all'olio</div>			
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	Crostatina biologica	Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO LATTE UOVO</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati</div> <div>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago</div> <div>SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF:Focaccia al formaggio</div> <div>PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA VEGANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta e ceci	Riso all'inglese  Hamburger di fave e fagioli neri	INF PRIM E SEC :Pizza rossa  Insalata di fagioli  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  Polpette tricolore  Insalata verde	Pasta al pomodoro  Polpette di legumi  Insalata verde
	Insalata di cannellini				
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu' di lenticchie	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Mix di legumi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	INF PRIM E SEC :Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Lenticchie all'olio	Popette di legumi	Hamburger di melanzane e pomodoro	Insalata di cannellini	Polpette tricolore
	Patate lesse	Carote all'olio	Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	Focaccia semplice	Passato di lenticchie con pasta	Pasta all'olio
	Ceci agli aromi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Mix di legumi	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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

## DIETA ETICO RELIGIOSA -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> : Pizza margherita  <b>INF , PRIM E SEC</b> : 1/2 mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci  <b>Hamburger di spinaci</b>  Insalata verde	<b>Pasta al pomodoro</b>  Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Fusilli al pomodoro</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Legumi in umido</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  <b>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese</b>  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  Patate lesse	Risotto alla milanese  Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro  <b>Uova sode</b>  Insalata mista	INF: Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita  <b>PRIM E SEC</b> : 1/2 pz mozzarella  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  Polpette tricolore  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  Fagiolini al vapore	<b>Pasta al pomodoro</b>  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=Senape 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



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA FAVISMO

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026  
INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -NO BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e grana  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  Hamburger di fave e fagioli neri  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 tirolese 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	Pasta al ragu' di piselli  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 tricolore  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  Bocconcini di pollo al limone 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>0mg/litkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.  
\* potrebbe contenere prodotto congelato



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

### DIETA ETICO RELIGIOSA -NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Ravioli di magro all'olio e grana</b>  Mozzarella  Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  <b>Merluzzo al forno gratinato</b>  Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno   Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>Asiago</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  <b>Uova sode</b>  Fagiolini all'olio	<b>Pasta al ragù di piselli</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Merluzzo impanato</b>  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di merluzzo con maionese  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Formaggio splamabile</b>  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 <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>  Crudité di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  <b>Polpette tricolore</b>  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  <b>Polpette tricolore</b>  Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio <b>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>  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>0mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.  
\* potrebbe contenere prodotto congelato



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

**DIETA : NO FRUTTA A GUSCIO**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<b>Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO</b>	Riso all'inglese	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Gmocchetti tirolesi olio e aromi	<b>Crema di ceci con pasta NO F/ GUSCIO</b>	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>INF E PRIM</b> :Asiago <b>SEC</b> : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita	<b>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</b>
	Prosciutto cotto		Platessa impanata	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo
	Patate lesse	Polpette di patate formaggio e uovo	Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer	<b>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</b>	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e miele	Banana



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA : LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta con crema di ceci	Riso all'inglese	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Merluzzo gratinato no latte	Hamburger di carne NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO
	Carote julienne	Purè di patate NO LATTE	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca NO LATTE
	INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Uova sode	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese NO LATTE	Pasta al pomodoro	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Platessa impanata NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo NO LATTE UOVO
	Patate lesse		Insalata mista	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Ceci agli aromi	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
NO GRANA ,NO PARMIGIANO		NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO
CROSTATINA BIOLOGICA		PANE E MARMELLATA	SUCCO E CRACKER	PANE E MIELE	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					





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

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>0mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.



## MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

## INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

## DIETA ETICO RELIGIOSA - NO MAIALE

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

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/litkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA :NO PESCE

	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	Pasta al pomodoro    Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM :Asiago : Prosciutto cotto SEC  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  Arrosto di tacchino al limone  Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu'  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  Cotoletta di pollo  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di fave e fagioli neri 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  Uova sode  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 al limone 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 al pomodoro  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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA NO UOVO - NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Purè di patate NO LATTE UOVO</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>
		<div>Fagiolini all'olio</div>			
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	Crostatina biologica	Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Pasta con crema di ceci</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di carne NO LATTE UOVO</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>INF: Bocconcini di pollo dorati</div> <div>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO</div>
II SETTIMANA	<div>Chicche olio e aromi</div> <div>INF E PRIM :Asiago</div> <div>SEC : Prosciutto cotto</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Arrosto di tacchino al limone</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Fusilli al ragu'</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</div> <div>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Prosciutto cotto</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>NO LATTE UOVO</div> <div>Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF:Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC Pizza margherita</div> <div>INF:1/2 pz mozzarella</div> <div>PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</div> <div>Cruditè di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa NO LATTE UOVO</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Bocconcini di pollo al limone al forno</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF:Focaccia al formaggio</div> <div>PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Arrosto di lonza</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu'di pesce</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</div> <div>Patate lesse</div>
	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano	NO grana /SI parmigiano
	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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA VEGANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta e ceci	Riso all'inglese  Hamburger di fave e fagioli neri	INF PRIM E SEC :Pizza rossa  Insalata di fagioli  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  Polpette tricolore  Insalata verde	Pasta al pomodoro  Polpette di legumi  Insalata verde
	Insalata di cannellini				
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di piselli	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Mix di legumi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese  Popette di legumi  Carote all'olio	Pasta al pomodoro  Hamburger di melanzane e pomodoro  Insalata mista	INF PRIM E SEC :Pizza rossa  Insalata di cannellini  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Lenticchie all'olio				Polpette tricolore
	Patate lesse				Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	Focaccia semplice	Passato di lenticchie con pasta	Pasta all'olio
	Ceci agli aromi	Polpette tricolore	Farinata di ceci con pomodorini	Mix di legumi	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e MIELE	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