



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di ceci	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri	INF, PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Hamburger di spinaci	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
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese
		Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	
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
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	PRIM E SEC: 1/2 pz mozzarella	Polpette tricolore
			Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Polpette tricolore	Insalata mista con carote	Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine 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

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 Arrosto di tacchino al limone s/glutine Fagiolini all'olio s/glutine	Pasta al ragu' s/glutine Crescenza s/glutine Insalata mista con finocchi s/glutine	Passato di verdure con riso s/glutine Cotoletta di pollo s/glutine Spinaci brasati s/glutine	Risotto alla zucca s/glutine Hamburger di merluzzo con maionese 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 glutine 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 INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne			Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM : Asiago SEC : Prosciutto cotto	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
		Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
		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 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 cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo			Polpette di manzo
	Patate lesse				Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con prosciutto cotto ed Edamer Insalata mista con carote	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		Fagiolini al vapore	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 glutine 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=Semini di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/lkg; 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 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 ragù' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri	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	Pasta al ragù di piselli	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 fagioli 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 tricolore
	Patate lesse		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 ragù 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
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 di 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 glutine 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/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Mollusche 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	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri		Merluzzo al forno gratinato	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate		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
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Merluzzo impanato	Hamburger di merluzzo con maionese
		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 INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Platessa impanata		Polpette tricolore
	Patate lesse		Insalata mista		Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Polpette tricolore		Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine e derivati; 2=crostacei e derivati; 3=uova e derivati; 4=pesce e derivati; 5=arachidi e derivati; 6=soia e derivati; 7=latticini 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/l/kg; 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	Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta NO F/GUSCIO 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	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 NO F/GUSCIO 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 NO F/GUSCIO 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 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 glutine e 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/lkg; 13= Lupini e derivati; 14= Molluschie derivati.
* potrebbe contenere prodotto congelato

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 Merluzzo gratinato no latte Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO Purè di patate NO LATTE	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF 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 legumi NO LATTE UOVO				
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Uova sode Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA Insalata mista				
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO Insalata mista	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde				
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE Ceci agli aromi Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al limone al forno Spinaci brasati	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Uova sode e maionese vegana Patate lesse				
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 glutine 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/lkg; 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 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Pasta al ragù 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 Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine derivati; 2= crostacei e derivati; 3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6=Soya e derivati; 7=Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati; 10=Senape e derivati; 11=Semini di sesamo e derivati; 12=Soifiti>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

	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 carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine 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/lkg; 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	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	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 INF E PRIM: Asiago : Prosciutto cotto	Crema di ceci con pasta SEC: Arrosto di tacchino al limone	Fusilli al ragu' Crescenza	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo	Risotto alla zucca Hamburger di fave e fagioli neri con maionese
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro Uova sode	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette di manzo Insalata verde
III SETTIMANA	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	Cruditè di carote e finocchi	
	Patate lesse		Insalata mista		
	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia al formaggio PRIM:Piadina con prosciutto cotto ed Edamer	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta al pomodoro Uova sode e maionese Patate lesse
IV SETTIMANA		Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno		
Insalata verde		Spinaci brasati	Insalata mista con carote		
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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO Purè di patate NO LATTE UOVO	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 INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO	Pasta al pomodoro Plateassa impanata NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde
II SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO 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 legumi NO LATTE UOVO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO 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 NO LATTE UOVO Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 di 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 glutine e 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/lkg; 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	INF PRIM E SEC :Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	Insalata di cannellini	Hamburger di fave e fagioli neri	Insalata di fagioli	Polpette tricolore	Polpette di legumi
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	Insalata verde
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 glutine e 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/lkg; 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 -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di ceci	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri	INF, PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Hamburger di spinaci	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 pomodoro	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese
		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
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	PRIM E SEC: 1/2 pz mozzarella	Polpette tricolore
			Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Polpette tricolore	Insalata mista con carote	Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine 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

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 Arrosto di tacchino al limone s/glutine Fagiolini all'olio s/glutine	Pasta al ragu' s/glutine Crescenza s/glutine Insalata mista con finocchi s/glutine	Passato di verdure con riso s/glutine Cotoletta di pollo s/glutine Spinaci brasati s/glutine	Risotto alla zucca s/glutine Hamburger di merluzzo con maionese 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 glutine 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 INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne			Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM : Asiago SEC : Prosciutto cotto	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
		Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
		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 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 cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo			Polpette di manzo
	Patate lesse				Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con prosciutto cotto ed Edamer Insalata mista con carote	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		Fagiolini al vapore	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 glutine 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=Semini di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/lkg; 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 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 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	Pasta al ragù di piselli	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 fagioli 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 tricolore
	Patate lesse		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
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 di 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 glutine 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/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Mollusche 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	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri		Merluzzo al forno gratinato	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate		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
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Merluzzo impanato	Hamburger di merluzzo con maionese
		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 INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Platessa impanata		Polpette tricolore
	Patate lesse		Insalata mista		Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Polpette tricolore		Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine e derivati; 2=crostacei e derivati; 3=uova e derivati; 4=pesce e derivati; 5=arachidi e derivati; 6=soia e derivati; 7=latticini 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/l/kg; 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	Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta NO F/GUSCIO 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	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 NO F/GUSCIO 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 NO F/GUSCIO 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 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 glutine e 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/lkg; 13= Lupini e derivati; 14= Molluschie derivati.
* potrebbe contenere prodotto congelato

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 Merluzzo gratinato no latte Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO Purè di patate NO LATTE	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF 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 legumi NO LATTE UOVO				
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Uova sode Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA Insalata mista				
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO Insalata mista	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde				
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE Ceci agli aromi Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al limone al forno Spinaci brasati	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Uova sode e maionese vegana Patate lesse				
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 glutine 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/lkg; 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 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Pasta al ragù 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 Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine derivati; 2= crostacei e derivati; 3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6=Soya e derivati; 7=Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati; 10=Senape e derivati; 11=Semini di sesamo e derivati; 12=Soifiti>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

	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 carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine 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/lkg; 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	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	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 : Prosciutto cotto	SEC Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di fave e fagioli neri 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
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo
	Patate lesse		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 al pomodoro
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno	Insalata mista con carote	Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO Purè di patate NO LATTE UOVO	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 INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO	Pasta al pomodoro Plateassa impanata NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde
II SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO 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 legumi NO LATTE UOVO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO 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 NO LATTE UOVO Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 di 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 glutine e 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/lkg; 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	INF PRIM E SEC :Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	Insalata di cannellini	Hamburger di fave e fagioli neri	Insalata di fagioli	Polpette tricolore	Polpette di legumi
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	Insalata verde
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 glutine e 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/lkg; 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 -VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di ceci	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri	INF, PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Hamburger di spinaci	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 pomodoro	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese
		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
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	PRIM E SEC: 1/2 pz mozzarella	Polpette tricolore
			Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Polpette tricolore	Insalata mista con carote	Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine 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 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 INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di ceci INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di carne			Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate			
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM : Asiago SEC : Prosciutto cotto	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
		Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
		Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese	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 cannellini con pasta
		Polpette di patate formaggio e uovo			Polpette di manzo
					Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa Mozzarella Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico	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
		Bocconcini di pollo al limone al forno			Uova sode e maionese
		Spinaci brasati			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 glutine 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=Semini di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/lkg; 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 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 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	Pasta al ragù di piselli	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 fagioli 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 tricolore
	Patate lesse		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
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 di 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 glutine 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/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Mollusche 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	Ravioli di magro all'olio e grana	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC Pizza margherita INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri		Merluzzo al forno gratinato	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate		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
	Asiago	Uova sode	Crescenza	Merluzzo impanato	Hamburger di merluzzo con maionese
		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 INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Formaggio splamabile	Polpette di patate formaggio e uovo	Platessa impanata		Polpette tricolore
	Patate lesse		Insalata mista		Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	Polpette tricolore		Hamburger melanzane e pomodoro	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine e derivati; 2=crostacei e derivati; 3=uova e derivati; 4=pesce e derivati; 5=arachidi e derivati; 6=sesamo e derivati; 7=latticini 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/l/kg; 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	Pata con crema di ceci NO F/GUSCIO Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta NO F/GUSCIO 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	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 NO F/GUSCIO 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 NO F/GUSCIO 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 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 glutine e 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/lkg; 13= Lupini e derivati; 14= Molluschie derivati.
* potrebbe contenere prodotto congelato

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 Merluzzo gratinato no latte Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO Purè di patate NO LATTE	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF 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 legumi NO LATTE UOVO				
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Uova sode Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA Insalata mista				
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO Insalata mista	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde				
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE Ceci agli aromi Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al limone al forno Spinaci brasati	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Uova sode e maionese vegana Patate lesse				
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 glutine 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/lkg; 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 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Pasta al ragù 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 Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine derivati; 2= crostacei e derivati; 3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6=Soya e derivati; 7=Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati; 10=Senape e derivati; 11=Semini di sesamo e derivati; 12=Soifiti>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

	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 carne Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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
	Gnocchetti tirolesi olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Affettato di tacchino 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 merluzzo con maionese Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Affettato di tacchino 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 mozzarella PRIM E SEC: affettato di tacchino 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 Piadina affettato di tacchino ed edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Petto di pollo olio e limone 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 glutine 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/lkg; 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	Riso all'inglese	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	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 : Prosciutto cotto	SEC Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di fave e fagioli neri 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
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo	Uova sode	INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo
	Patate lesse		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 al pomodoro
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno	Insalata mista con carote	Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati		Fagiolini al vapore	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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO Purè di patate NO LATTE UOVO	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 INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO	Pasta al pomodoro Plateassa impanata NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Polpette di manzo NO LATTE UOVO Insalata verde
II SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 NO F/GUSCIO Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 glutine 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	Pasta con crema di ceci Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di carne NO LATTE UOVO 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 legumi NO LATTE UOVO
	Chicche olio e aromi INF E PRIM :Asiago SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu' Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO Spinaci brasati	Risotto alla zucca NO LATTE UOVO Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese vegana Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese NO LATTE UOVO Polpette di patate formaggio NO LATTE UOVO	Pasta al pomodoro Platessa impanata NO LATTE UOVO 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 NO LATTE UOVO Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE UOVO 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 Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana Patate lesse
	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 di 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 glutine e 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/lkg; 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	INF PRIM E SEC :Pizza rossa Insalata di fagioli Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli	Pasta al pomodoro
	Insalata di cannellini	Hamburger di fave e fagioli neri		Polpette tricolore	Polpette di legumi
	Carote julienne	Purè di patate		Insalata verde	Insalata verde
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Pasta al ragù di piselli Farinata di ceci con pomodorini	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	Mix di legumi	Polpette tricolore		Legumi in umido	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Carote brasate	Fagiolini all'olio		Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro Hamburger di melanzane e pomodoro Insalata mista	INF PRIM E SEC :Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Lenticchie all'olio	Popette di legumi		Insalata di cannellini	Polpette tricolore
	Patate lesse	Carote all'olio		Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	Focaccia semplice Farinata di ceci con pomodorini Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta	Pasta all'olio
	Ceci agli aromi	Polpette tricolore		Mix di legumi	Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati		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 glutine e 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/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

* potrebbe contenere prodotto congelato