

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



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di carne in brodo di carne 1,3,7	Riso all'inglese 7	INF: Pizza rossa 1 PRIM E SEC: Pizza margherita 1,7	Pasta pomodoro e basilico 1,9	Tortiglioni al ragu' di tonno 1,4,9
	Mozzarella 7	Hamburger di carne 1,3,7	INF: Mozzarella pz intera 7 PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	INF: Bocconcini di pollo dorati 1 PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio 1,3,7
	Carote julienne	Purè di patate 3,7	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	Spinaci brasati
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi 1,3 INF E PRIM: Asiago 7 SEC: Prosciutto cotto	Crema di ceci con pasta 1,9 Arrosto di tacchino al limone	Fusilli al ragù 1,9 Crescenza 7 Finocchi julienne	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo 1,3 Spinaci brasati	Risotto alla zucca 3,7 Hamburger di merluzzo con maionese 1,3,4,7 Insalata verde
	Carote brasate	Fagiolini all'olio			
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta 1	Risotto alla milanese 3,7 Polpette di patate formaggio e uovo 1,3,7	Pasta al pomodoro 1,9 Platessa impanata 1,3,4 Patate lesse	INF: Pizza rossa 1 PRIM E SEC: Pizza margherita 1,7 INF: Mozzarella pz intera 7 PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Carote julienne	Passato di fagioli cannellini con pasta 1 Polpette di manzo 1,3,7 Finocchi julienne
	Prosciutto cotto				
	Fagiolini all'olio	Insalata verde			
IV SETTIMANA	Pasta mimosa 1,3,7	Gnocchi pomodoro e basilico 1,9 INF: Chicce pomodoro e basilico	Tagliatelle al ragù di carne 1,3,9	Passato di lenticchie con pasta 1,9	Pasta con ragu'di pesce 1,4,9
	Mozzarella 7	Bocconcini di pollo dorati al forno 1	Provolone 7	Arrosto di lonza	Uova sode e maionese 3,7
	Insalata verde	Spinaci brasati	Carote brasate	Fagiolini al vapore	Patate al forno
	Crostatina biologica 1	Pane e marmellata 1	Succo e crackers 1	Pane e cioccolato 1	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>10mg/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

* potrebbe contenere prodotto congelato