

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	Crema di ceci con pasta 1,9	Fusilli al ragu' 1,9	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca 3,7
	INF E PRIM :Asiago 7 SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza 7	Cotoletta di pollo 1,3	Hamburger di merluzzo con maionese 1,3,4,7
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Finocchi julienne	Spinaci brasati	Insalata verde
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta 1	Risotto alla milanese 3,7	Pasta al pomodoro 1,9	INF: Pizza rossa 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7	Passato di fagioli cannellini con pasta 1
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo 1,3,7	Platessa impanata 1,3,4	INF: Mozzarella pz intera 7 PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo 1,3,7
	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Patate lesse	Carote julienne	Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Pasta mimosa 1,3,7	Gnocchi pomodoro e basilico 1,9 INF: Chicce pomodoro e basilico	Tagliatelle al ragu' 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 maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell’equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

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