



## 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**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di carne in brodo di carne	Riso all'inglese	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita  <b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto  Cruditè di carote e finocchi	<b>Pasta con crema di ceci</b>  <b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> 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  <b>INF E PRIM :</b> Asiago <b>SEC :</b> 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	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita  <b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 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	<b>INF:</b> Focaccia al formaggio <b>PRIM:</b> 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	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	<b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	<b>Pasta al ragù di piselli</b>	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>INF E PRIM:</b> Asiago <b>SEC:</b> Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo con maionese
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo	Platessa impanata	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>Polpette tricolore</b>
	Patate lesse		Insalata mista	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	<b>INF:</b> Focaccia al formaggio <b>PRIM:</b> Piadina con prosciutto cotto ed Edamer	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	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Mozzarella	Hamburger di fave e fagioli neri		<b>Merluzzo al forno gratinato</b>	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate		Insalata verde	
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	<b>Pasta al ragù di piselli</b>	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>Asiago</b>	<b>Uova sode</b>	Crescenza	<b>Merluzzo impanato</b>	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	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC</b> Pizza margherita <b>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</b>	Passato di fagioli cannellini con pasta
	<b>Formaggio splamabile</b>	Polpette di patate formaggio e uovo	Platessa impanata		<b>Polpette tricolore</b>
	Patate lesse		Insalata mista		Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa	Gnocchi pomodoro e basilico	<b>INF:</b> Focaccia al formaggio <b>PRIM:</b> Piadina con frittata spinaci e formaggio	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Mozzarella	<b>Polpette tricolore</b>		<b>Hamburger melanzane e pomodoro</b>	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				
<b>NO GRANA ,NO PARMIGIANO</b>		<b>NO GRANA ,NO PARMIGIANO</b>		<b>NO GRANA ,NO PARMIGIANO</b>					
<b>CROSTATINA BIOLOGICA</b>		<b>PANE E MARMELLATA</b>		<b>SUCCO E CRACKER</b>					
<b>PANE E MIELE</b>		<b>BANANA</b>							
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	<b>Ravioli di magro olio e grana</b>  Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese  <b>Hamburger di fave e fagioli neri</b>  Purè di patate	<b>INF: Pizza rossa</b> <b>PRIM E SEC: Pizza margherita</b>  <b>INF: 1/2 mozzarella</b> <b>PRIM E SEC: affettato di tacchino</b>  Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli  <b>INF: Bocconcini di pollo dorati</b> <b>PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</b>  Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno  Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi  <b>INF E PRIM: Asiago</b> <b>SEC: Affettato di tacchino</b>  Carote brasate	Crema di ceci con pasta  Arrosto di tacchino al limone  Fagiolini all'olio	<b>Pasta al ragù di piselli</b>  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  Cotoletta di pollo  Spinaci brasati	Risotto alla zucca  Hamburger di merluzzo con maionese  Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  <b>Affettato di tacchino</b>  Patate lesse	Risotto alla milanese  Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro  Platessa impanata  Insalata mista	<b>INF: Pizza rossa</b> <b>PRIM E SEC: Pizza margherita</b>  <b>INF: 1/2 mozzarella</b> <b>PRIM E SEC: affettato di tacchino</b>  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  <b>Polpette tricolore</b>  Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa  Mozzarella  Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico  Bocconcini di pollo al limone al forno  Spinaci brasati	<b>INF: Focaccia al formaggio</b> <b>Piadina affettato di tacchino ed edamer</b>  Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta  <b>Petto di pollo olio e limone</b>  Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce  Uova sode e maionese  Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Banana

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

ALLERGENI : 1=cereali contenenti 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	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	Pasta con crema di piselli	<b>Pasta al pomodoro</b>
	Mozzarella	Hamburger di carne	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 1/2 pz prosciutto cotto	<b>INF:</b> Bocconcini di pollo dorati <b>PRIM E SEC:</b> Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e formaggio
	Carote julienne	Purè di patate	Cruditè di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	<b>INF E PRIM:</b> Asiago : Prosciutto cotto	SEC Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	<b>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese</b>
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	<b>INF:</b> Pizza rossa <b>PRIM E SEC:</b> Pizza margherita	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate formaggio e uovo	<b>Uova sode</b>	<b>INF:</b> 1/2 pz mozzarella <b>PRIM E SEC:</b> 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  <b>Hamburger di carne NO UOVO NO FRUTTA A GUSCIO</b>  <b>Purè di patate NO LATTE UOVO</b>	<b>INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita</b>  <b>INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</b>  Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta  <b>INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno</b>  Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno  <b>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</b>
	Chicche olio e aromi  <b>INF E PRIM: Asiago SEC: Prosciutto cotto</b>  Carote brasate	<b>Crema di ceci di pasta NO FRUTTA A GUSCIO</b>  Arrosto di tacchino al limone  Fagiolini all'olio	Fusilli al ragu'  Crescenza  Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso  <b>Cotoletta di pollo NO LATTE UOVO</b>  Spinaci brasati	<b>Risotto alla zucca NO LATTE UOVO</b>  <b>Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO</b>  Insalata mista
	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta  Prosciutto cotto  Patate lesse	<b>Risotto alla milanese NO LATTE UOVO</b>  <b>Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO F/GUSCIO</b>	Pasta al pomodoro  <b>Plateassa impanata NO LATTE UOVO</b>  Insalata mista	<b>INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita</b>  <b>INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto</b>  Cruditè di carote e finocchi	<b>Passato di fagioli cannellini con pasta NO F/GUSCIO</b>  <b>Polpette di manzo NO LATTE UOVO</b>  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	<b>Passato di lenticchie con pasta NO F/GUSCIO</b>  Arrosto di lonza  Fagiolini al vapore	Pasta con ragu'di pesce  <b>Hamburger di fave e fagioli neri con maionese vegana</b>  Patate lesse
	<b>NO grana /SI parmigiano</b>	<b>NO grana /SI parmigiano</b>	<b>NO grana /SI parmigiano</b>	<b>NO grana /SI parmigiano</b>	<b>NO grana /SI parmigiano</b>
	Crostatina biologica	Pane e marmellata	Succo e crackers	<b>Pane e MIELE</b>	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