



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

CELIACHIA

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

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

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA FAVISMO

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -NO BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e grana Mozzarella Carote julienne	Riso all'inglese Hamburger di fave e fagioli neri Purè di patate	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Pasta con crema di piselli INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno Insalata verde	Tortiglioni al ragu' di tonno Polpette di patate e formaggio
II SETTIMANA	Gnocchetti tirolese olio e aromi INF E PRIM : Asiago SEC : Prosciutto cotto Carote brasate	Crema di ceci con pasta Arrosto di tacchino al limone Fagiolini all'olio	Pasta al ragu' di piselli Crescenza Insalata mista con finocchi	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo Spinaci brasati	Risotto alla zucca Hamburger di merluzzo con maionese Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta Prosciutto cotto Patate lesse	Risotto alla milanese Polpette di patate formaggio e uovo	Pasta al pomodoro Platessa impanata Insalata mista	INF: Pizza rossa PRIM E SEC: Pizza margherita INF: 1/2 pz mozzarella PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto Cruditè di carote e finocchi	Passato di fagioli cannellini con pasta Polpette tricolore Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa Mozzarella Insalata verde	Gnocchi pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al limone al forno Spinaci brasati	INF: Focaccia al formaggio PRIM: Piadina con prosciutto cotto ed Edamer Insalata mista con carote	Passato di lenticchie con pasta Arrosto di lonza Fagiolini al vapore	Pasta con ragu' di pesce Uova sode e maionese Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Banana
NOTA: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.					
ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>0mg/litkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato					



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	<div>Ravioli di magro all'olio e grana</div> <div>Mozzarella</div> <div>Carote julienne</div>	<div>Riso all'inglese</div> <div>Hamburger di fave e fagioli neri</div> <div>Purè di patate</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC: Pizza margherita</div> <div>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Pasta con crema di piselli</div> <div>Merluzzo al forno gratinato</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Tortiglioni al ragu' di tonno</div> <div>Polpette di patate e formaggio</div>
II SETTIMANA	<div>Gnocchetti tirolese olio e aromi</div> <div>Asiago</div> <div>Carote brasate</div>	<div>Crema di ceci con pasta</div> <div>Uova sode</div> <div>Fagiolini all'olio</div>	<div>Pasta al ragù di piselli</div> <div>Crescenza</div> <div>Insalata mista con finocchi</div>	<div>Passato di verdure con riso</div> <div>Merluzzo impanato</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>Risotto alla zucca</div> <div>Hamburger di merluzzo con maionese</div> <div>Insalata mista</div>
III SETTIMANA	<div>Passato di zucchine e cavolfiori con pasta</div> <div>Formaggio splamabile</div> <div>Patate lesse</div>	<div>Risotto alla milanese</div> <div>Polpette di patate formaggio e uovo</div>	<div>Pasta al pomodoro</div> <div>Platessa impanata</div> <div>Insalata mista</div>	<div>INF: Pizza rossa</div> <div>PRIM E SEC: Pizza margherita</div> <div>INF , PRIM E SEC: 1/2 mozzarella</div> <div>Crudité di carote e finocchi</div>	<div>Passato di fagioli cannellini con pasta</div> <div>Polpette tricolore</div> <div>Insalata verde</div>
IV SETTIMANA	<div>Pasta mimosa</div> <div>Mozzarella</div> <div>Insalata verde</div>	<div>Gnocchi pomodoro e basilico</div> <div>Polpette tricolore</div> <div>Spinaci brasati</div>	<div>INF: Focaccia al formaggio</div> <div>PRIM: Piadina con frittata spinaci e formaggio</div> <div>Insalata mista con carote</div>	<div>Passato di lenticchie con pasta</div> <div>Hamburger melanzane e pomodoro</div> <div>Fagiolini al vapore</div>	<div>Pasta con ragu' di pesce</div> <div>Uova sode e maionese</div> <div>Patate lesse</div>
	Crostatina biologica	Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Banana

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

ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>0mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.
* potrebbe contenere prodotto congelato



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA : NO FRUTTA A GUSCIO

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA : LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Pasta con crema di ceci	Riso all'inglese	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Pasta con crema di piselli	Tortiglioni al ragu' di tonno
	Merluzzo gratinato no latte	Hamburger di carne NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	INF: Bocconcini di pollo dorati PRIM E SEC: Fusi di pollo al forno	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO
	Carote julienne	Purè di patate NO LATTE	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde	
II SETTIMANA	Chicche olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca NO LATTE
	INF,PRIM, SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Uova sode	Cotoletta di pollo	Hamburger di merluzzo NO LATTE UOVO con maionese VEGANA
	Carote brasate	Fagiolini all'olio	Insalata mista con finocchi	Spinaci brasati	Insalata mista
III SETTIMANA	Passato di zucchine e cavolfiori con pasta	Risotto alla milanese NO LATTE	Pasta al pomodoro	INF ,PRIM E SEC Pizza rossa	Passato di fagioli cannellini con pasta
	Prosciutto cotto	Polpette di patate e legumi NO LATTE UOVO	Platessa impanata NO LATTE UOVO	INF PRIM E SEC: 1/2 pz prosciutto cotto	Polpette di manzo NO LATTE UOVO
	Patate lesse		Insalata mista	Crudité di carote e finocchi	Insalata verde
IV SETTIMANA	Pasta mimosa NO LATTE	Gnocchi pomodoro e basilico	INF:Focaccia bianca + prosciutto cotto PRIM:Piadina con prosciutto cotto	Passato di lenticchie con pasta	Pasta con ragu'di pesce
	Ceci agli aromi	Bocconcini di pollo al limone al forno		Arrosto di lonza	Uova sode e maionese vegana
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
NO GRANA ,NO PARMIGIANO		NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO	NO GRANA ,NO PARMIGIANO
CROSTATINA BIOLOGICA		PANE E MARMELLATA	SUCCO E CRACKER	PANE E MIELE	BANANA
NOTA: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell’equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.					
ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato					



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA -NO MAIALE E BOVINO

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

ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati; 2 = crostacei e derivati; 3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Senape e derivati; 10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>0mg/l/kg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA ETICO RELIGIOSA - NO MAIALE

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

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

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



MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE

DIETA :NO PESCE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Ravioli di carne in brodo di carne	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 tirolese olio e aromi	Crema di ceci con pasta	Fusilli al ragu'	Passato di verdure con riso	Risotto alla zucca
	INF E PRIM : Asiago SEC : Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino al limone	Crescenza	Cotoletta di pollo	Hamburger di 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	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Bocconcini di pollo al limone al forno	con prosciutto cotto ed Edamer	Arrosto di lonza	Uova sode e maionese
	Insalata verde	Spinaci brasati	Insalata mista con carote	Fagiolini al vapore	Patate lesse
Crostatina biologica		Pane e marmellata	Succo e crackers	Pane e cioccolato	Banana

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA NO UOVO - NO FRUTTA A GUSCIO

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

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

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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO UOVO

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

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

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

MENU AUTUNNO - INVERNO 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



DIETA VEGANA

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

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

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

* potrebbe contenere prodotto congelato

DIETA ETICO RELIGIOSA -VEGETARIANO

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

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

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

* potrebbe contenere prodotto congelato