



CELIACHIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro S/GLUTINE Arrosto di tacchino freddo S/GLUTINE Insalata verde S/GLUTINE	Pasta al pesto S/GLUTINE Caprese S/GLUTINE	INF:Pizza pomodoro S/GLUTINE PRIM E SEC Pizza margherita S/GLUTINE INF: Tonno all'olio d'oliva S/GLUTINE PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva S/GLUTINE Carote brasate S/GLUTINE	Riso alla zuxca S/GLUTINE Cotoletta di pollo S/GLUTINE Patate al forno S/GLUTINE	Passato di ceci con ditalini S/GLUTINE Polpette di patate e formaggio S/GLUTINE Insalata di fagiolini S/GLUTINE
II SETTIMANA	Pasta al ragù di tonno S/GLUTINE 1/2 parmigiano S/GLUTINE Pomodori in insalata S/GLUTINE	Riso all'olio e grana S/GLUTINE Bocconcini di pollo al forno dorati S/GLUTINE Spinaci saltati S/GLUTINE	Pasta mimosa S/GLUTINE Uova sode e maionese S/GLUTINE Carote julienne S/GLUTINE	Lasagna al ragù S/GLUTINE Insalata mista con pomodori S/GLUTINE	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia S/GLUTINE Hamburger di merluzzo panato S/GLUTINE Insalata di fagioline patate S/GLUTINE
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico S/GLUTINE Asiago S/GLUTINE Patate in insalata S/GLUTINE	Riso alla parmigiana S/GLUTINE Cotoletta di lonza S/GLUTINE Pomodori all'olio S/GLUTINE	INF:Pizza pomodoro S/GLUTINE INF: Bocconcini di mozzarella S/GLUTINE PRIM E SEC: Panino con straccetti di pollo S/GLUTINE Insalata mista S/GLUTINE	Pasta olio e grana S/GLUTINE Polpette di patate e formaggio S/GLUTINE Carote al forno S/GLUTINE	Passato di lenticchie con ditalini S/GLUTINE Crocchette di merluzzo S/GLUTINE Finocchi julienne S/GLUTINE
IV SETTIMANA	Riso alla milanese S/GLUTINE Bocconcini di mozzarella S/GLUTINE Pomodori all'olio S/GLUTINE	Passato di cannellini con ditalini S/GLUTINE Platessa impanata S/GLUTINE Carote e zucchine brasate S/GLUTINE	Pasta al ragù S/GLUTINE Insalata verde e carote S/GLUTINE	Pasta pomodoro e basilico S/GLUTINE Tonno S/GLUTINE Patate in insalata S/GLUTINE	Pasta al pesto S/GLUTINE Hamburger di vitellone S/GLUTINE Bieta al grana S/GLUTINE
	Rosetta S/GLUTINE	Rosetta S/GLUTINE	Rosetta S/GLUTINE	Rosetta S/GLUTINE	Rosetta S/GLUTINE
Merenda settimana 1-3	PANE S/GLUTINE E MARMELLATA	BUDINO VANIGLIA/CIOCCOLATO S/GLUTINE	CRACKER S/GLUTINE CON SUCCO DI FRUTTA	MERENDINA S/GLUTINE	BANANA
Merenda settimana 2-4	MERENDINA S/GLUTINE	MOUSSE DI FRUTTA S/GLUTINE	BANANA	PANE S/GLUTINE E CIOCCOLATO	MERENDINA S/GLUTINE

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>0mg/lkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato

MENU PRIMAVERA ESTATE 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



FAVISMO (NO FAVE E PISELLI)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Arrostito di tacchino freddo Insalata verde	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva Carote brasate	Risotto alla zucca 3,7 Cotoletta di pollo 1,3,6,7,10,11,13 Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Grana padano 3,7 Pomodori in insalata	Riso all'olio e grana 3,7 Bocconcini di pollo al forno dorati 1 Spinaci saltati	Pasta mimosa 1,7 Uova sode e maionese 3,4,6,7,10 Carote julienne	Lasagna al ragù Insalata mista con pomodori	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,6,7,10 Hamburger di merluzzo panato 1,3,4,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alla parmigiana 3,7 Cotoletta di lonza 1,3,6,7,10,11,13 Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino kebab Insalata mista	Pasta olio e grana 1,3,7 Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13 Crocchette di merluzzo 3,4 Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7 Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini 1,6,9,10,11 Platessa impanata 1,3,4,6,7,10,11,13 Carote e zucchine brasate	Tagliatelle al ragù Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Hamburger di vitellone 3 Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA	BANANA
Merenda settimana 2-4	PLUMCAKE	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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



NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Hamburger di melanzane e pomodoro Insalata verde	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva Carote brasate	Riso alla zucca 3,7 Platessa impanata Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1 Polpette di patate e formaggio 1,3,7 Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Grana padano 3,7 Pomodori in insalata	Riso all'olio e grana 3,7 Platessa in umido Spinaci saltati	Pasta mimosa 1,7 Uova sode e maionese 3,4,6,7,10 Carote julienne	Lasagna vegetale Insalata mista con pomodori	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,7 Hamburger di merluzzo panato 1,3,4 Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alla parmigiana 3,7 Platessa impanata Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Boccocchini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino arabo con hamburger di merluzzo Insalata mista	Pasta olio e grana 1,3,7 Polpette di patate e formaggio 1,3,7 Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1 Crocchette di merluzzo 1,3,4 Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7 Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini 1 Platessa impanata 1,3,4 Carote e zucchine brasate	Tagliatella al ragù di verdure Asiago Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Uova sode Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA BIO	BANANA
Merenda settimana 2-4	PLUMCAKE	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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>0mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

* potrebbe contenere prodotto congelato



MENU PRIMAVERA ESTATE 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO F/GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Arrosto di tacchino freddo Insalata verde	Pasta al pesto olio e basilico Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva Carote brasate	Risotto alla zucca 3,7 Cotoletta di pollo 1,3,6,7,10,11,13 Patate al forno	Passato di ceci con ditalini NO F/GUSCIO Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Grana padano 3,7 Pomodori in insalata	Riso all'olio e grana 3,7 Bocconcini di pollo al forno dorati 1 Spinaci saltati	Pasta mimosa 1,7 Uova sode e maionese 3,4,6,7,10 Carote julienne	Lasagna al ragù Insalata mista con pomodori	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,7 Hamburger di merluzzo panato 1,3,4,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alla parmigiana 3,7 Cotoletta di lonza 1,3,6,7,10,11,13 Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino arabo con straccetti di pollo Insalata mista	Pasta olio e grana 1,3,7 Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini NO F/GUSCIO Crocchette di merluzzo 3,4 Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7 Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini NO F/GUSCIO Platessa impanata 1,3,4,6,7,10,11,13 Carote e zucchine brasate	Tagliatelle al ragù Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto olio e basilico Hamburger di vitellone 3 Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA BIO	BANANA
Merenda settimana 2-4	CROSTATINA BIO	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E MARMELLATA	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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/l/kg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato



MENU PRIMAVERA ESTATE 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



NO LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Arrosti di tacchino freddo Insalata verde	Pasta al pesto olio e basilico NO LATTE Merluzzo impanato NO LATTE Pomodori all'olio	INF: Pizza pomodoro Tonno all'olio d'oliva PRIM/SEC: Pizza al pomodoro Tonno all'olio d'oliva pz intera Insalata mista con carote	Riso alla zucca NO LATTE Cotoletta di pollo NO LATTE Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette di patate e legumi NO LATTE Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Prosc. Cotto Pomodori in insalata	Riso all'olio Bocconcini di pollo al forno dorati 1 Spinaci saltati	Pasta mimosa NO LATTE Uova sode e MAIONESE VEGANA Carote julienne	Pasta al ragù di carne Insalata mista con pomodori	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo panato NO LATTE Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Uova sode Patate in insalata	Riso alle zucchine NO LATTE Cotoletta di lonza NO LATTE Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro Tonno all'olio d'oliva PRIM/SEC: Panino arabo con straccetti di pollo Insalata mista	Pasta al pesto olio e basilico Polpette di patate e legumi NO LATTE Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13 Crocchette di merluzzo NO LATTE Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese NO LATTE Prosciutto cotto Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini 1,6,9,10,11 Platessa impanata NO LATTE Carote e zucchine brasate	Tagliatelle al ragù Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto olio e basilico Hamburger di vitellone NO LATTE Bieta all'olio
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT DI SOIA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA BIO	BANANA
Merenda settimana 2-4	CROSTATINA BIO	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E MARMELLATA	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschi e derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato



NO MAIALE BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7	Riso alla Zucca 3,7	Passato di ceci con ditalini 1
	Arrosto di tacchino freddo		INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva	Cotoletta di pollo 1,3,6,7,10,11,13	Polpette di patate e formaggio 1,3,7
	Insalata verde		Carote brasate	Patate al forno	Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4	Riso all'olio e grana 3,7	Pasta mimosa 1,7	Lasagna vegetale	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,7
	1/2 Grana padano 3,7	Bocconcini di pollo al forno dorati 1	Uova sode e maionese 3,4,6,7,10		Hamburger di merluzzo panato 1,3,4
	Pomodori in insalata	Spinaci saltati	Carote julienne	Insalata mista con pomodori	Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1	Riso alla parmigiana 3,7	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7	Pasta olio e grana 1,3,7	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13
	Asiago 7	Cotoletta di POLLO 1,3	PRIM E SEC: Panino Kebab 1,7	Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13	Crocchette di merluzzo 3,4
	Patate in insalata	Pomodori all'olio	Insalata mista	Carote al forno	Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7	Passato di cannellini con ditalini 1	Tagliatella al ragù di verdure	Pasta pomodoro e basilico 1	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8
	Bocconcini di mozzarella 7	Platessa impanata 1,3,4	Asiago	Tonno 4	Uova sode
	Pomodori all'olio	Carote e zucchine brasate	Insalata verde	Patate in insalata	Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA BIO	BANANA
Merenda settimana 2-4	PLUMCAKE	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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=Senape e derivati; 10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti > 10mg/tkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato



NO MAIALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Arrosti di tacchino freddo Insalata verde	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva Carote brasate	Riso alla Zucca 3,7 Cotoletta di pollo 1,3,6,7,10,11,13 Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Grana padano 3,7 Pomodori in insalata	Riso all'olio e grana 3,7 Bocconcini di pollo al forno dorati 1 Spinaci saltati	Pasta mimosa 1,7 Uova sode e maionese 3,4,6,7,10 Carote julienne	Lasagna al ragù 1,3,7 Insalata mista con pomodori	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,6,7,10 Hamburger di merluzzo panato 1,3,4,6,7,10,11,13 Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alla parmigiana 3,7 Cotoletta di POLLO 1,3 Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino Kebab 1,7 Insalata mista	Pasta olio e grana 1,3,7 Polpette di patate e formaggio 1,3,6,7,10,11,13 Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13 Crocchette di merluzzo 3,4 Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7 Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini 1,6,9,10,11 Platessa impanata 1,3,4,6,7,10,11,13 Carote e zucchine brasate	Tagliatelle al ragù Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Hamburger di vitellone 3 Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA	BANANA
Merenda settimana 2-4	PLUMCAKE	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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=Senape 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



NO UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Arrosto di tacchino freddo Insalata verde	Pasta al pesto olio e basilico NO UOVO Caprese 7	INF: Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 INF: Tonno all'olio d'oliva PRIM E SEC: 1/2 Tonno all'olio d'oliva Carote brasate	Riso alla zucca NO UOVO Cotoletta di pollo NO UOVO Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette di patate e legumi NO UOVO Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Fusilli al ragù di tonno 1,4 1/2 Parmigiano Reggiano 7 Pomodori in insalata	Riso all'olio Bocconcini di pollo al forno dorati 1 Spinaci saltati	Pasta mimosa NO LATTE Tonno all'olio d'oliva e maionese vegana Carote julienne	Pasta al ragù di carne Insalata mista con pomodori	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo panato NO UOVO Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alle zucchini Cotoletta di lonza NO UOVO Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino arabo con straccetti di pollo Insalata mista	Pasta al pesto olio e basilico Polpette di patate e legumi NO UOVO Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13 Crocchette di merluzzo NO UOVO Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese NO UOVO Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini 1,6,9,10,11 Platessa impanata NO UOVO Carote e zucchini brasate	Pasta al ragù Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Tonno 4 Patate in insalata	Pasta al pesto olio e basilico NO UOVO Hamburger di vitellone NO UOVO Bieta all'olio
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO	PARMIGIANO REGGIANO
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA BIO	BANANA
Merenda settimana 2-4	CROSTATINA BIO	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO
<p>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.</p>					
<p>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/litro; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.</p> <p>* potrebbe contenere prodotto congelato</p>					



VEGANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Hamburger di melanzane e pomodoro Insalata verde	Pasta al pesto olio e basilico Piselli all'olio Pomodori all'olio	Pizza pomodoro 1 Polpette tricolore Carote brasate	Riso alla zucca no latte Legumi in umido Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette di patate e legumi no latte uovo Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Pasta al ragù di vegetale Farinata di ceci Pomodori in insalata	Riso all'olio Legumi in umido Spinaci saltati	Pasta mimosa NO LATTE Hamburger di fave e fagioli neri e maionese vegana Carote julienne	Pasta all'olio Piselli all'olio Insalata mista con pomodori	Pasta con crema di spinaci Farinata di ceci con pomodorini Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Hamburger di melanzane e pomodoro Patate in insalata	Riso all'olio Legumi in umido Pomodori all'olio	Pizza pomodoro 1 Farinata di ceci Insalata mista	Pasta olio Polpette di patate e legumi no latte uovo Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1,6,8,11,13 Polpette tricolore Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese no latte Legumi all'olio Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini Farinata di ceci con pomodorini Carote e zucchine brasate	Pasta al ragù di lenticchie Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Fagioli in umido Patate in insalata	Pasta al pesto olio e basilico Hamburger di fave e fagioli neri Bieta all'olio
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT DI SOIA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA	BANANA
Merenda settimana 2-4	PANE E MARMELLATA	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E MARMELLATA	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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/100g; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati. * potrebbe contenere prodotto congelato

MENU PRIMAVERA ESTATE 2025/2026

INFANZIA -PRIMARIA-SECONDARIA COMUNE DI NOVATE



VEGETARIANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro 1 Hamburger di melanzane e pomodoro Insalata verde	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Caprese 7	INF:Pizza pomodoro 1 PRIM E SEC Pizza margherita 1,7 Polpette tricolore Carote brasate	Riso alla zucca 3,7 Uova sode Patate al forno	Passato di ceci con ditalini 1 Polpette di patate e formaggio 1,3,7 Insalata di fagiolini
II SETTIMANA	Pasta al ragù di vegetale Parmigiano reggiano 7 Pomodori in insalata	Riso all'olio e grana 3,7 Hamburger di melanzane e pomodoro Spinaci saltati	Pasta mimosa 1,7 Uova sode e maionese 3,4,6,7,10 Carote julienne	Lasagna vegetale Insalata mista con pomodori	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia 1,3,6,7,10 Hamburger di spinaci Insalata di fagiolini e patate
III SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico 1 Asiago 7 Patate in insalata	Riso alla parmigiana 3,7 Uova sode Pomodori all'olio	INF: Pizza al pomodoro 1 INF: Bocconcini di mozzarella 7 PRIM E SEC: Panino arabo con hamburger di spinaci Insalata mista	Pasta olio e grana 1,3,7 Polpette di patate e formaggio 1,3,7 Carote al forno	Passato di lenticchie con ditalini 1 Polpette tricolore Finocchi julienne
IV SETTIMANA	Riso alla milanese 3,7 Bocconcini di mozzarella 7 Pomodori all'olio	Passato di cannellini con ditalini Farinata di ceci con pomodorini Carote e zucchine brasate	Tagliatella al ragù di verdure Frittata al forno Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico 1 Provolone dolce Patate in insalata	Pasta al pesto fresco 1,3,7,8 Hamburger di spinaci Bieta al grana 7
	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g	Bocconcini di pane duro 30g
Merenda settimana 1-3	PANE E MARMELLATA	YOGURT BIANCO/BANANA	CRACKER CON SUCCO DI FRUTTA	CROSTATINA	BANANA
Merenda settimana 2-4	PLUMCAKE	MOUSSE DI FRUTTA	BANANA	PANE E CIOCCOLATO	BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

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=Senape 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