



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi* • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al pesto di verdure • Pesce* al forno • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova e formaggio • Carote gratinate • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Formaggio • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Frittata alle verdure • Cavolfiori* gratinati • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Farinata di ceci • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Lasagne vegetariane • Formaggio ½ porzione • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Hamburger di pesce* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Frittata • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli di magro burro e salvia • Burger di legumi* • Finocchi gratinati • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù di verdure • Formaggio spalmabile • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Burger vegetariano • Patate al forno • Pane hamburger • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Pesce* al forno gratinato • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Legumi • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • formaggio • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con farro • Polpette di pesce* • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi* • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al pesto di verdure • Pesce* al forno • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova e formaggio • Carote gratinate • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Bocconcini di pollo • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Frittata alle verdure • Cavolfiori* gratinati • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Coscia di pollo al forno • (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Lasagne alla bolognese • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Hamburger di pesce* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Frittata • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli di magro burro e salvia • Burger di legumi* • Finocchi gratinati • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata • Formaggio spalmabile ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne • Patate al forno • Pane hamburger • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Pesce* al forno gratinato • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con farro • Polpette di pesce* • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi*S/G • Insalata mista • M: pane s/g e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta S/G al pesto di verdure • Pesce* al forno S/G • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G con ragù vegetale • Tortino uova e formaggio S/G • Carote gratinate S/G • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con riso s/g • Bocconcini di pollo S/G • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Frittata alle verdure • Cavolfiori* gratinati S/G • M: pane S/G e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* s/g con riso • Coscia di pollo al forno • (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: Galletta di riso con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Lasagne alla bolognese S/G • Carote gratinate S/G • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Hamburger di pesce*S/G • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Frittata • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli S/G di magro burro e salvia • Burger di legumi*S/G • Finocchi gratinati S/G • M: Pane S/G e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata S/G • Formaggio spalmabile ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con riso • Hamburger di carne S/G • Patate al forno • Pane S/G • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G alle verdure • Pesce* al forno gratinato S/G • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita S/G • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta S/G pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M Galletta di riso con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane S/G e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con riso • Polpette di pesce*S/G • Patate al forno s/g • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.

Menù Invernale A.S. 2025/2026

Comune di Novara – Scuole Infanzia **NO LATTE E DERIVATI**

Dussmann



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • AFFETTATO • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso all'olio • Burger di legumi* NO FORMAGGIO • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Pasta al pesto di verdure no latte no formaggio • Pesce* al forno • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova NO FORMAGGIO • Carote ALL'OLIO • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Bocconcini di pollo • Patate al forno • M:Yogurt di soia
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano NO FORMAGGIO no burro • Frittata alle verdure NO LATTE • Cavolfiori* ALL'OLIO • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Coscia di pollo al forno (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • AFFETTATO • Ratatouille di verdure • M: Biscotti NO LATTE 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Lasagne alla bolognese SENZA BESCIAPELLA E FORMAGGIO • Carote All'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca NO BURRO NO FORMAGGIO • Hamburger di pesce*NO FORMAGGIO • Insalata mista • M: Yogurt di soia
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Risotto alla milanese NO FORMAGGIO NO BURRO • Frittata NO LATTE • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • PASTA ALL'OLIO • Burger di legumi* NO FORMAGGIO • Finocchi ALL'OLIO • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata SENZA BESCIAPELLA • AFFETTATO ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne NO FORMAGGIO • Patate al forno • Pane hamburger NO LATTE • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Pesce* al forno NO FORMAGGIO • Carote • Myogurt di soia
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Affettato • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • legumi • Carote brasate • M: BISCOTTI NO LATTE 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana NO FORMAGGIO NO BURRO • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • BUDINO NO LATTE • Passato di verdura con farro • Polpette di pesce* NO FORMAGGIO • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI” sarà servito una volta al mese

“GIORNATA REGIONALE”/ MENU' A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio no lattosio • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso all'olio • Burger di legumi* NO FORMAGGIO • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Pasta al pesto di verdure no latte no formaggio • Pesce* al forno • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova NO FORMAGGIO • Carote ALL'OLIO • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Bocconcini di pollo • Patate al forno • M:Yogurt di soia
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano NO FORMAGGIO no burro • Frittata alle verdure NO LATTE • Cavolfiori* ALL'OLIO • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Coscia di pollo al forno (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio no lattosio • Ratatouille di verdure • M: Biscotti NO LATTE 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Lasagne alla bolognese SENZA BESCIAPELLA E FORMAGGIO • Carote All'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca NO BURRO NO FORMAGGIO • Hamburger di pesce*NO FORMAGGIO • Insalata mista • M: Yogurt di soia
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Risotto alla milanese NO FORMAGGIO NO BURRO • Frittata NO LATTE • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • PASTA ALL'OLIO • Burger di legumi* NO FORMAGGIO • Finocchi ALL'OLIO • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata SENZA BESCIAPELLA • Formaggio no lattosio ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne NO FORMAGGIO • Patate al forno • Pane hamburger NO LATTE • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Pesce* al forno NO FORMAGGIO • Carote • Myogurt di soia
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Affettato • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Formaggio no lattosio • Carote brasate • M: BISCOTTI NO LATTE 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana NO FORMAGGIO NO BURRO • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • BUDINO NO LATTE • Passato di verdura con farro • Polpette di pesce* NO FORMAGGIO • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese

“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi* • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al pesto di verdure • Farinata di ceci • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova e formaggio • Carote gratinate • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Bocconcini di pollo • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Frittata alle verdure • Cavolfiori* gratinati • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Coscia di pollo al forno (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Lasagne alla bolognese • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Legumi* • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Frittata • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli di magro burro e salvia • Burger di legumi* • Finocchi gratinati • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata • Formaggio spalmabile ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne • Patate al forno • Pane hamburger • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Farinata di ceci • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con farro • Farinata di ceci • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • TOFU • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso all'olio • Burger di legumi*no formaggio • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Pasta al pesto di verdure farinata di ceci • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Burger di verdure* • Carote all'olio • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • legumi • Patate al forno • Myogurt di soia
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano no burro e formaggio • legumi • Cavolfiori* all'olio • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Farinata di ceci • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • legumi • Ratatouille di verdure • M: biscotti no latte e uova 	<ul style="list-style-type: none"> • Budino no latte • Pasta al ragù di verdure • TOFU • Carote all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca NO BURRO NO FORMAGGIO • Legumi • Insalata mista • M: Yogurt di soia
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Risotto alla milanese no latte • Burger di verdure* • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* • Finocchi all'olio • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù di verdure* • TOFU • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Burger vegetariano • Patate al forno • Pane • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Farinata di ceci • Carote • Myogurt di soia
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di verdure* • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Legumi • Carote brasate • M: biscotti no latte e uova 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Legumi in umido • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana no latte • TOFU • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt di soia • Passato di verdura con farro • Farinata di ceci • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/ MENU' A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi* • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al pesto di verdure • Farinata di ceci • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino uova e formaggio • Carote gratinate • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con pasta integrale • Formaggio • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Frittata alle verdure • Cavolfiori* gratinati • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Farinata di ceci • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Lasagne vegetariane • Formaggio ½ porzione • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Legumi • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Frittata • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli di magro burro e salvia • Burger di legumi* • Finocchi gratinati • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù di verdure* • Formaggio spalmabile • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Burger vegetariano • Patate al forno • Pane hamburger • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Farinata di ceci • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Legumi in umido • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • formaggio • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con farro • Farinata di ceci • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.