

Menù Invernale A.S. 2024/2025

Comune di Bellinzago Novarese – Scuole
Infanzia/Primaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	• Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Formaggio • Fagiolini* • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Risotto alla parmigiana • Sformato di legumi* • Insalata mista • M: pane e olio	• Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Frittata • Patate • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca ★ • Polenta • Tapulone • Carote • Gallette senza glutine • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta al pesto di verdura • Pesce* al forno • Cavolfiori • M: torta casalinga
2	• Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Mozzarella • Coste all'olio • M: yogurt bianco con frutta fresca	• Frutta fresca * • Pasta integrale con lenticchie • Frittata alle verdure • Finocchi • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca • Passato di verdura con farro • Tacchino al forno • Ratatouille di verdure fresche • M: pane e marmellata	• Frutta fresca • Risotto allo zafferano • Polpette di pesce* • Insalata mista • M: frutta fresca
3	• Frutta fresca • Risotto olio e grana • Frittata • Fagiolini* • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta ripiena di magro olio e salvia • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: pane e pomodoro	• Frutta fresca * • Pasta integrale con ragù vegetale senza pomodoro • Formaggio • Carote • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne bianca • Patate al forno • M: torta casalinga	• Frutta fresca • Pasta al sugo di pomodoro • Pesce* al forno gratinato • Finocchi • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	• Frutta fresca • Risotto con zafferano • Uovo sodo • Fagiolini* • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta burro e salvia • Legumi* in umido • Cavolfiori • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca * • Pasta integrale al pomodoro • Mozzarella • Lattuga e carote • M: yogurt bianco con frutta fresca	• Frutta fresca • Lasagne alla bolognese (piatto unico) • Carote • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Passato di verdura con farro • Tortino di pesce* • Patate al forno • M: pane e ricotta



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 almeno 1 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" una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine