

# Menù Invernale A.S. 2025/2026

Comune di Bellinzago Novarese – Scuole  
Infanzia/Primaria



Dussmann



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca *</li> <li>• Pasta integrale al pomodoro</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Fagiolini*</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto alla parmigiana</li> <li>• Sformato di legumi*</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• M: pane e olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Passato di verdura con orzo</li> <li>• Frittata</li> <li>• Patate</li> <li>• M: purea di frutta 100% frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca ★</li> <li>• Polenta</li> <li>• Tapulone</li> <li>• Carote</li> <li>• Gallette senza glutine</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al pesto di verdura</li> <li>• Pesce* al forno</li> <li>• Cavolfiori</li> <li>• M: torta casalinga</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Mozzarella</li> <li>• Coste all'olio</li> <li>• M: yogurt bianco con frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca *</li> <li>• Pasta integrale con lenticchie</li> <li>• Frittata alle verdure</li> <li>• Finocchi</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pizza margherita</li> <li>• Carote e piselli*</li> <li>• M: purea di frutta 100% frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Passato di verdura con farro</li> <li>• Tacchino al forno</li> <li>• Ratatouille di verdure fresche</li> <li>• M: pane e marmellata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto allo zafferano</li> <li>• Polpette di pesce*</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto olio e grana</li> <li>• Frittata</li> <li>• Fagiolini*</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta ripiena di magro olio e salvia</li> <li>• Sformato di legumi*</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• M: pane e pomodoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca *</li> <li>• Pasta integrale con ragù vegetale senza pomodoro</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Carote</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Passato di verdura con orzo</li> <li>• Hamburger di carne bianca</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• M: torta casalinga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al sugo di pomodoro</li> <li>• Pesce* al forno gratinato</li> <li>• Finocchi</li> <li>• M: yogurt bianco con frutta fresca</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto con zafferano</li> <li>• Uovo sodo</li> <li>• Fagiolini*</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta burro e salvia</li> <li>• Legumi* in umido</li> <li>• Cavolfiori</li> <li>• M: purea di frutta 100% frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca *</li> <li>• Pasta integrale al pomodoro</li> <li>• Mozzarella</li> <li>• Lattuga e carote</li> <li>• M: yogurt bianco con frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Lasagne alla bolognese (piatto unico)</li> <li>• Carote</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Passato di verdura con farro</li> <li>• Tortino di pesce*</li> <li>• Patate al forno</li> <li>• M: pane e ricotta</li> </ul>

**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