

SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA di NOVIGLIO
MENU AUTUNNALE 2025-2026 – PRIVO DI LATTE E DERIVATI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 03 novembre 01 dicembre	Pasta al pomodoro FETTINA DI CARNE Insalata mista, mais e olive Frutta di stagione	Crema di cannellini con pasta Frittata NO LATTE Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso zafferano NO LATTE Straccetti di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdura c/PASTA Arrosto di lonza Purea di zucca NO LATTE Frutta di stagione	PASTA ALL'OLIO Merluzzo gratinato Coste Frutta di stagione
2 SETTIMANA 10 novembre 08 dicembre	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista Frutta di stagione	Pasta pomodoro e verdure Arrosto di tacchino Finocchi Frutta di stagione	PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE FETTINA DI CARNE Carote Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Frittata NO LATTE con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Risotto ALL'OLIO Merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta di stagione
3 SETTIMANA 20 ottobre 17 novembre 15 dicembre	Pasta al pomodoro PESCE AL LIMONE Carote Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta Arrosto di vitellone Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pasta speck zucchine NO LATTE Frittata NO LATTE Coste Frutta di stagione	Riso NO LATTE con zucca (o zafferano) Cosce di pollo Verdure tris Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta di stagione
4 SETTIMANA 27 ottobre 24 novembre 22 dicembre	Pasta integrale al ragù Frittata NO LATTE con verdure Insalata e mais Frutta di stagione	Passato verdure con orzo Cotoletta Patate al forno Frutta di stagione	FOCACCINA S/L PROSC. COTTO S/L Fagiolini Frutta di stagione	Riso pomodoro NO LATTE Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta di stagione	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Bastoncini di merluzzo S/L Macedonia di verdure Frutta di stagione

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

Una volta al mese verrà proposto un DOLCE SENZA LATTE

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGIATO SUI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI