



COMUNE DI NOVARA

SCUOLE INFANZIA

MENU PRIMAVERA – ESTATE A.S. 2023-2024

**NO LATTE E DERIVATI**

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta alle zucchini</li> <li>• <b>Frittata alle verdure</b></li> <li>• Pomodori in insalata</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta alla Napoletana</li> <li>• Tacchino al forno</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• MERENDA NO LATTE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta all'olio</li> <li>• Frittata SENZA LATTE</li> <li>• Carote</li> <li>• Budino di soia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta alla Ligure</li> <li>• Bocconcini di pollo al forno</li> <li>• Fagiolini</li> <li>• Succo di frutta e crackers NO SALE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto al pomodoro</li> <li>• Polpette di pesce (4)</li> <li>• Zucchini trifolate</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
II°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• <b>Focaccia al pomodoro</b></li> <li>• Carote e legumi</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto alla milanese</li> <li>• Pollo al forno</li> <li>• Insalata mista</li> <li>• Yogurt di soia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta all'olio</li> <li>• Frittata alle verdure SENZA LATTE E DERIVATI</li> <li>• Zucchini</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Pesce al forno (4)</li> <li>• Verdura di stagione</li> <li>• Gelato alla fragola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• <b>Pasta agli aromi</b></li> <li>• <b>Prosciutto NO LATTE</b></li> <li>• pomodori conditi con olio extravergine, sale ed origano</li> <li>• MERENDA NO LATTE</li> </ul>
III°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al pesto</li> <li>• Uovo sodo</li> <li>• Insalata di pomodori</li> <li>• Polpa di frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto all'olio</li> <li>• Lonza olio e limone</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• MERENDA NO LATTE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Hamburger vegetali</li> <li>• Carote</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banana</li> <li>• Pasta olio e salvia</li> <li>• Pollo al forno</li> <li>• Zucchini al forno</li> <li>• Succo di frutta e crackers NO SALE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta al sugo di pomodoro e melanzane</li> <li>• Insalata di merluzzo con patate e olive</li> <li>• Verdura di stagione</li> <li>• Frutta fresca</li> </ul>
IV°	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Pasta all'olio</li> <li>• Frittata NO LATTE E DERIVATI</li> <li>• Pomodori conditi con olio extravergine, sale ed origano</li> <li>• M: frutta fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• <b>Risotto all'olio</b></li> <li>• Prosciutto cotto NO LATTE</li> <li>• Insalata verde</li> <li>• M: MERENDA NO LATTE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banana</li> <li>• Pasta al ragù</li> <li>• Sformato di verdure</li> <li>• Verdure di stagione</li> <li>• Budino di soia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Penne pomodoro</li> <li>• Tacchino al forno</li> <li>• Fagiolini (3) all'olio</li> <li>• Succo di frutta e grissini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta fresca</li> <li>• Risotto alle verdure NO LATTE</li> <li>• Merluzzo al forno gratinato</li> <li>• Zucchini trifolate</li> <li>• Gelato alla fragola</li> </ul>

**NON UTILIZZARE LATTE E DERIVATI IN TUTTE LE PREPARAZIONI PREVISTE IN MENU**

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.