Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Bellinzago Novarese - Scuole Infanzia/Primaria

Validità 5 anni



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	• Frutta fresca • Pasta al pesto di broccoli • 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 fresca • Polenta • Tapulone • Carote • Gallette senza glutine • M: frutta fresca	• Frutta fresca Pasta • integrale al pomodoro • Pesce* al forno • Cavolfiori • M: torta casalinga
2	• Frutta fresca • Pasta olio e grana • Mozzarella • Coste all'olio • M: yogurt bianco con frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta integrale con ragu' di verdure • Uova strapazzate • Finocchi • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: purea di frutta al 100%	• Frutta fresca • Passato di verdura con farro • Tacchino al forno • Ratatouille di verdure • M: pane e marmellata	• Frutta fresca • Risotto allo zafferano • Polpette di pesce* • Insalata mista • M: frutta fresca
3	• Frutta fresca • Pasta ripiena di • magro olio e salvia • Frittata • Broccolii* M: frutta fresca	• Frutta fresca • Riso all'inglese Sformato di legumi* • Insalata verde • M: pane e pomodoro •	• Frutta fresca • Crema di carote • Fusi di pollo al forno • Patate al rosmarino • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta integrale alle verdure • Formaggio • Carote • M: torta casalinga	• Frutta fresca • Pasta al pomodoro Pesce* al forno gratinato • Finocchi • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	• Frutta fresca • Pasta con zafferano • Merluzzo al forno • Cavolfiori • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta burro e salvia • Mozzarella • Fagiolini • M: purea di frutta al 100%	• Frutta fresca • Lasagne al ragu' • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca	• Frutta fresca • Risi e bisi Uova strappazzate • Spinaci gratinati • M: frutta fresca	Frutta fresca • Passato di verdura con farro • Pollo al forno • 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

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

Approvato ottobre 2026

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine