

MENU' SCUOLA MATERNA NOVAGLI PRIMAVERA ESTATE 2026

1 SETTIMANA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	PIZZA MARGHERITA	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
	INSALATA DI FAGIOLI CON VERDURE	FRITTATA AL FORNO		YOGURT	FESA DI TACCHINO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
2 SETTIMANA	TORTELLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO	CREMA DI VERDURE CON ORZO	PASTA AL RAGU' DI MANZO	RISO AL POMODORO E BASILICO	PASTA ALL'OLIO EVO
	FORMAGGIO GRANA	UOVA STRAPAZZATE		CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI AL TIMO	FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
3 SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI MELANZANE	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO	RISO CON CREMA DI ZUCCHINE AL BASILICO	COUS COUS CON VERDURE SALTATE
	CAPRESE	INSALATA DI CECI CON VERDURE	ARISTA FREDDA AL LIMONE	UOVA SODE	INSALATA DI MERLUZZO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				
4 SETTIMANA	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI	LASAGNA AL PESTO LIGURE RICOTTA	INSALATA DI RISO BASMATI CON UOVA, PROSCIUTTO E PISELLI	TORTELLINI IN BRODO	PASTA AL POMODORO
	FILETTO DI MERLUZZO GRATIN			ARROSTO DI TACCHINO	FORMAGGIO MORBIDO
	CONTORNO CRUDO O COTTO DI STAGIONE				

COME MERENDE POMERIDIANE VERRANNO PROPOSTE : FRUTTINI, CRACKER, YOGURT ALLA FRUTTA, BUDINO, TORTA...

NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI VIENE UTILIZZATO SALE IODATO ED OLIO EVO

AD OGNI PASTO VIENE FORNITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

VERRANNO FORNITE ALMENO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DIVERSA OGNI SETTIMANA

IN ALCUNE PREPARAZIONI POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI, I LEGUMI UTILIZZATI SONO PREFERIBILMENTE A PARTIRE DA PRODOTTO SECCO