

ISTITUTO SACRO CUORE NOVARA - MENU AUTUNNO-INVERNO - ANNO 2025/2026 - (rev.01)

Sett.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Risotto al pomodoro Ricotta Spinaci Pane comune Frutta di stagione	Vellutata di verdure con orzo Pollo al limone Patate Pane comune Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata Zucca/Broccoli Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata mista con legumi Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli Merluzzo agli agrumi Finocchi crudi Pane comune Yogurt
2 ^a	Pasta * al ragù di verdure Uova strapazzate Carote Pane comune Yogurt	Vellutata di verdure con farro Tapulone Patate Pane comune Frutta di stagione	Pasta al sugo Mozzarella Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Pasta olio e grana Polpette di fagiolini Finocchi Pane comune Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Pesce alla milanese Insalata mista Pane comune Frutta di stagione
3 ^a	Minestra di legumi con pasta Frittata Insalata mista Pane comune	Risotto alla zucca Ricotta Spinaci Pane comune	Pasta al pesto di broccoli Fusi di pollo dorati Cavolfiori Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Carote e piselli Pane comune Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo/farro Merluzzo al pomodoro Patate al forno Pane comune
4 ^a	Vellutata di legumi con crostini Mozzarella Fagiolini Pane comune	Pasta * al pomodoro Merluzzo con olive e pomodorini Cavolfiori	Lasagne al ragù Insalata mista Pane comune Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cosce di pollo Spinaci Pane comune	Pasta con ragù vegetale Pesce al limone Insalata mista Pane comune

NOTE * integrale

Merende per la scuola dell'infanzia
Lunedì, Giovedì: Frutta fresca di stagione
Martedì: Yogurt



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO
CCQ
CERTICUALITY
UNI EN ISO 9001:2015

Service
POINT Srl