



MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2026-2027
COMUNE DI GARBAGNATE
Nidi d'infanzia
12-36 mesi



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Verdura fresca	Spuntino: Frutta fresca di stagione
	Pasta al pesto*	Crema di zucchine* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata *	Pizza margherita	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* al grana	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *		Carote* all'olio
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	The deteinato e torta margherita	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Verdura fresca	Spuntino: Frutta fresca di stagione
	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	Proulone	Cotoletta di pollo		Frittata al forno	Platessa gratinata agli aromi *
	Insalata verde	Dadolata di zucchine*	Insalata di pomodori con basilico	Carote julienne	Insalata di fagiolini* e pomodori
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	The deteinato e torta margherita	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Verdura fresca	Spuntino: Frutta fresca di stagione
	Pasta alla crema di zafferano	Riso con bocconcini di pollo al curry e verdure*	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro		Pizza margherita	Uova strapazzate	Filetto di platessa/passera panato*
	Carote aromatizzate *			Spinaci gratinati *	Insalata di fagiolini* e patate
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	The deteinato e torta margherita	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Frutta fresca di stagione	Spuntino: Verdura fresca	Spuntino: Frutta fresca di stagione
	Pasta alla norma*	Riso all'olio e grana	Crema di carote*con crostini	Pasta al ragu' di pesce*	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	Frittata alle verdure*	Arrosto di tacchino al latte		Crocchette di legumi in umido
		Carote julienne	Patate sabbiose	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	Zucchine trifolate
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	The deteinato e torta margherita	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco

Il menù scolastico è elaborato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e prevede l'impiego di materie prime selezionate, con precise percentuali di prodotti biologici e certificati. Le scelte alimentari garantiscono sicurezza, valore nutrizionale e attenzione all'ambiente, favorendo filiere controllate e una pesca sostenibile

Menù in vigore dal 09/09/2026

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età.
Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) .
Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

Prodotto gelo *