



MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2026-2027
COMUNE DI GARBAGNATE MILANESE PRIVO DI POMODORO
Scuole dell'infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto*	Crema di zucchini* con riso	Pasta integrale con zucchini	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Uova strappazzate	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata *	Focaccia	<u>Cannellini alla paprika dolce senza pomodoro</u>
	Bieta* al grana	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	Formaggio	Carote* all'olio
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	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
	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Budino	Biscotti	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Raviolini di magro olio e salvia	Riso all'olio e parmigiano	<u>Pasta al ragù di lenticchie senza pomodoro</u>	<u>Pasta alla crema di peperoni * senza pomodoro</u>	Crema di patate e porri
	1/2 pz Provolone	Cotoletta di pollo		Frittata al forno	Platessa gratinata agli aromi *
	Insalata verde e mais	Dadolata di zucchini*	<u>insalata verde</u>	Carote julienne	<u>Insalata di fagiolini*</u>
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	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
3° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla crema di zafferano	<u>Riso all'inglese</u>	Antipasto di verdure di stagione	<u>Pasta al pesto*</u>	<u>Passato di verdura* con ditalini senza pomodoro</u>
	<u>Lenticchie agli aromi</u>		<u>Focaccia</u>	Uova strappazzate	Filetto di platessa/passera panato*
	Carote aromatizzate *	<u>Carote e zucchini all'olio</u>	<u>Prosciutto cotto</u>	Spinaci gratinati *	Insalata di fagiolini* e patate
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	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
4° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	<u>Pasta con crema di zucchini*</u>	Riso all'olio e grana	Crema di carote*con crostini	<u>Riso all'olio</u>	<u>Gnocchi al pesto*</u>
	<u>Bocconcini di mozzarella</u>	Frittata alle verdure*	Arrosto di tacchino al latte		<u>Crocchette di legumi senza pomodoro</u>
	<u>Insalata verde</u>	Carote julienne e mais	Patate sabbiose	<u>Insalata mista</u>	Insalata verde
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	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
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE AL FINE DI GARANTIRE LE ESIGENZE ETICO/SANITARIE IL MENU POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI A CAUSA DI CAMBI O PROBLEMI DI FORNITURA					

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

Prodotto gelo *

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.