



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* senza glutine	Crema di zucchine* con riso	Pasta al pomodoro senza glutine	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Uovo sodo	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata * al mais	Pizza margherita senza glutine	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* al grana	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *		Carote* all'olio
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine
	Yogurt alla frutta	Pane senza glutine e marmellata	Budino	Biscotti senza glutine	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Raviolini di magro olio e salvia senza glutine	Riso all'olio e parmigiano	Pasta senza glutine al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni * senza glutine	Crema di patate e porri
	1/2 pz Provolone	Pollo gratinato al mais		Frittata al forno	Platessa gratinata al mais agli aromi *
	Insalata verde e mais	Dadolata di zucchine*	Insalata di pomodori con basilico	Carote julienne	Insalata di fagiolini* e pomodori
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine
3° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla crema di zafferano senza glutine	Riso all'olio	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro senza glutine	Passato di verdura* con ditalini senza glutine
	Lenticchie al pomodoro	Bocconcini di pollo agli aromi senza glutine	Pizza margherita senza glutine	Uova strappazzate	Filetto di platessa/passera panato* al mais
	Carote aromatizzate *	Verdure in umido		Spinaci gratinati *	Insalata di fagiolini* e patate
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine
4° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla norma* senza glutine	Crema di carote con riso	Pasta al pomodoro senza glutine	Pasta senza glutine al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico senza glutine
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	Frittata alle verdure*	Arrosti di tacchino al latte		Crocchette di legumi in umido senza glutine
		Carote julienne e mais	Insalata primavera (pomodori, verde, carote, finocchi)	Insalata primavera (pomodori, verde, carote, finocchi)	Insalata verde
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Yogurt alla frutta	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine	Pane senza glutine/cracker senza glutine
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE tutte le diete prive di glutine sono termosigillate e confezionate singolarmente					

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