



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* senza glutine latte	Crema di zucchine* con riso	Pasta senza glutine al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano senza latte
	Uovo sodo	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata *al mais	Pizza rossa senza glutine	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* all'olio	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	Prosciutto cotto	Carote* all'olio
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Budino di soia	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
	Frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e marmellata	Frutta fresca di stagione	Biscotti senza glutine e latte	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta agli aromi senza glutine	Riso all'olio	Pasta al ragù di lenticchie senza glutine	Pasta senza glutine alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	Arrosto di lonza al limone	Pollo gratinato al mais		Frittata con verdure senza latte	Platessa gratinata al mais e 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	Budino di soia	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 e latte	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	Pizza rossa senza glutine	Uovo sodo	Filetto di platessa/passera panato* al mais
	Carote aromatizzate *	Verdure in umido	Prosciutto cotto	Spinaci all'olio	Insalata di fagiolini* e patate
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Budino di soia	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	Riso all'olio	Crema di carote*con riso	Pasta senza glutine al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico* senza glutine e latte
	Filetto di platessa/passera panato al mais	Frittata alle verdure senza latte	Arrosto di tacchino al forno		Crocchette di legumi in umido senza glutine e latte
	Insalata di pomodori	Carote julienne e mais	Patate sabbiose senza glutine	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	Insalata verde
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Budino di soia	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 i pasti senza glutine sono prodotti in cucina dietetica e saranno termosigillati					

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.