



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	<u>Pasta al pesto* senza latte</u>	Crema di zucchine* con riso	Pasta <u>integrale</u> al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	<u>Riso allo zafferano senza latte</u>
	<u>Uovo sodo</u>	Bocconcini di pollo al limone	<u>Platessa panata *al mais</u>	<u>Pizza rossa</u>	Cannellini alla paprika dolce
	<u>Bieta* all'olio</u>	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	<u>Prosciutto cotto</u>	Carote* all'olio
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	<u>Budino di soia</u>	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	<u>Pane integrale a basso tenore di sodio</u>	Pane a basso tenore di sodio
	<u>Frutta fresca di stagione</u>	Pane e marmellata	<u>Frutta fresca di stagione</u>	<u>Biscotti senza latte</u>	Banana
2° SETTIMANA	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
	<u>Pasta agli aromi</u>	<u>Riso all'olio</u>	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	<u>Arrosto di lonza al limone</u>	<u>Pollo gratinato al mais</u>		<u>Frittata con verdure senza latte</u>	<u>Platessa gratinata al mais agli aromi *</u>
	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	<u>Budino di soia</u>	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	<u>Pane integrale a basso tenore di sodio</u>	Pane a basso tenore di sodio
3° SETTIMANA	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
	<u>Pasta alla crema di zafferano senza latte</u>	<u>Riso all'olio</u>	Antipasto di verdure di stagione	<u>Pasta al pesto* senza latte e pomodoro</u>	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro	<u>Bocconcini di pollo agli aromi</u>	<u>Pizza rossa</u>	<u>Uovo sodo</u>	<u>Filetto di platessa/passera panato* al mais</u>
	Carote aromatizzate *	<u>Verdure in umido</u>	<u>Prosciutto cotto</u>	<u>Spinaci all'olio</u>	Insalata di fagiolini* e patate
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	<u>Budino di soia</u>	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	<u>Pane integrale a basso tenore di sodio</u>	Pane a basso tenore di sodio
4° SETTIMANA	<u>LUNEDI'</u>	<u>MARTEDI'</u>	<u>MERCOLEDI'</u>	<u>GIOVEDI'</u>	<u>VENERDI'</u>
	Pasta alla norma*	<u>Riso all'olio</u>	<u>Crema di carote*con crostini</u>	Pasta al ragu' di pesce*	<u>Gnocchi al pomodoro e basilico* senza latte</u>
	<u>Filetto di platessa/passera panato al mais</u>	<u>Frittata alle verdure senza latte</u>	<u>Arrosto di tacchino al forno</u>		<u>Crocchette di legumi in umido senza latte</u>
	<u>Insalata di pomodori</u>	Carote julienne e mais	Patate sabbiose	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	Insalata verde
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	<u>Budino di soia</u>	Succo 100% frutta	Mousse di frutta
	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	<u>Pane integrale a basso tenore di sodio</u>	Pane a basso tenore di sodio
<u>IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE</u>					

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.