



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* senza uovo	Crema di zucchine* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Proulone	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata *	Pizza margherita	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* al parmigiano	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *		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 senza uovo	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Pasta agli aromi	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	Proulone	Cotoletta di pollo		Formaggio	Platessa gratinata 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 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 senza uovo	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	Pasta alla crema di zafferano	<u>Riso all'olio</u>	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro	<u>Bocconcini di pollo al curry e verdure*</u>	Pizza margherita	<u>Prosciutto cotto</u>	Filetto di platessa/passera panato*
	Carote aromatizzate *			<u>Spinaci gratinati * al parmigiano</u>	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
	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Budino	Biscotti senza uovo	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta alla norma*	<u>Riso all'olio e parmigiano</u>	Crema di carote*con riso	Pasta al ragu' di pesce*	<u>Gnocchi al pomodoro e basilico senza uovo</u>
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	<u>Filetto di platessa panato al mais</u>	Arrosto di tacchino al latte		<u>Crocchette di legumi in umido</u>
		Carote julienne e mais	<u>Patate sabbiose con parmigiano</u>	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	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
	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Budino	Biscotti senza uovo	Banana
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE					

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 *