



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* uegano	Crema di zucchine* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano senza latte
	Legumi prezzemolati	Legumi in umido	Crocchette di legumi in umido	Pizza rossa	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* all'olio	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	Legumi prezzemolati	Carote* all'olio
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Mousse di 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
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Budino uegano	Biscotti senza latte e uovo	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta agli aromi	Riso all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	Legumi in umido	Tortino di legumi		Tortino di legumi	Legumi prezzemolati
	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	Mousse di 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 senza latte	Crema di carote con riso	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro uegano	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro	Legumi al curry	Pizza rossa Legumi prezzemolati	Farinata di ceci	Legumi in umido
	Carote aromatizzate *	Verdure in umido		Spinaci all'olio	Insalata di fagiolini* e patate
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Mousse di 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'
	Pasta alla norma*	Riso all'olio	Crema di carote*con crostini	Riso al pomodoro	Gnocchi al pomodoro e basilico uegani
	Insalata di cannellini	Tortino di legumi	Farinata di ceci	Legumi agli aromi	Crocchette di legumi in umido
	Pomodori in insalata	Carote julienne e mais	Patate sabbiose uegane	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	Insalata verde
	Mousse di frutta	Succo 100% frutta	Mousse di 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					

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 *