



MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2026-2027
COMUNE DI GARBAGNATE MILANESE PRIVO DI FRUTTA A
GUSCIO Scuole Primarie/secondarie



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto*senza frutta a guscio	Crema di zucchine* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Uova strappazzate	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata * al mais	Pizza margherita	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* al grana	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *		Carote* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	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	Cracker senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Raviolini di magro olio e salvia	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	1/2 pz Proulone	Pollo gratinato al mais		Frittata al forno	Platessa gratinata agli aromi *
	Insalata verde e mais	Dadolata di zucchine*	Insalata di pomodori con basilico	Carote julienne	Insalata di fagiolini* e pomodori
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	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	Cracker senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	Pasta alla crema di zafferano	Riso con bocconcini di pollo al curry e verdure*	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro senza frutta a guscio	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro		Pizza margherita	Uova strappazzate	Filetto di platessa/passera panato*
	Carote aromatizzate *			Spinaci gratinati *	Insalata di fagiolini* e patate
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	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	Cracker senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta alla norma*	Riso all'olio e grana	Crema di carote*con crostini	Pasta al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	Frittata alle verdure*	Arrosto di tacchino al latte		Crocchette di legumi in umido
		Carote julienne e mais	Patate sabbiose	Insalata primavera (pomodori,verde,carote,finocchi)	Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	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	Cracker senza glutine	Banana
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE AL FINE DI GARANTIRE LE ESIGENZE ETICO/SANITARIE IL MENU POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI A CAUSA DI CAMBI O PROBLEMI DI FORNITURA					

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.