



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* senza glutine	Crema di zucchine* con riso	Pasta al pomodoro senza glutine	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano
	Uovo sodo	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata * al mais	Pizza margherita senza glutine	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 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
	Yogurt alla frutta	Pane senza glutine e marmellata	Budino	Biscotti senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Raviolini di magro olio e salvia senza glutine	Riso all'olio e parmigiano	Pasta senza glutine al ragù di lenticchie	Pasta alla crema di peperoni * senza glutine	Crema di patate e porri
	1/2 pz Provolone	Pollo gratinato al mais		Frittata al forno	Platessa gratinata al mais 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 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
	Yogurt alla frutta	Pane senza glutine e marmellata	Budino	Biscotti senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	Pasta alla crema di zafferano senza glutine	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 senza glutine	Pizza margherita senza glutine	Uova strappazzate	Filetto di platessa/passera panato* al mais
	Carote aromatizzate *	Verdure in umido		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 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
	Yogurt alla frutta	Pane senza glutine e marmellata	Budino	Biscotti senza glutine	Banana
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta alla norma* senza glutine	Crema di carote con riso	Pasta al pomodoro senza glutine	Pasta senza glutine al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico senza glutine
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	Frittata alle verdure*	Arrosti di tacchino al latte		Crocchette di legumi in umido senza glutine
		Carote julienne e mais	Insalata primavera (pomodori, verde, carote, finocchi)	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 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
	Yogurt alla frutta	Pane senza glutine e marmellata	Budino	Biscotti senza glutine	Banana
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE tutte le diete prive di glutine sono termosigillate e confezionate singolarmente					

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.