



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto* senza glutine latte	Crema di zucchine* con riso	Pasta senza glutine al pomodoro	Antipasto di verdure di stagione	Riso allo zafferano senza latte
	Uovo sodo	Bocconcini di pollo al limone	Platessa panata *al mais	Pizza rossa senza glutine	Cannellini alla paprika dolce
	Bieta* all'olio	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	Prosciutto cotto	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
	Budino di soia	Pane senza glutine e marmellata	Budino di soia	Biscotti senza glutine e latte	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta agli aromi senza glutine	Riso all'olio	Pasta al ragù di lenticchie senza glutine	Pasta senza glutine alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	Arrosto di lonza al limone	Pollo gratinato al mais		Frittata con verdure senza latte	Platessa gratinata al mais e 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
3° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla crema di zafferano senza glutine e latte	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	Pizza rossa senza glutine	Uovo sodo	Filetto di platessa/passera panato* al mais
	Carote aromatizzate *	Verdure in umido	Prosciutto cotto	Spinaci all'olio	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
4° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla norma* senza glutine	Riso all'olio	Crema di carote*con riso	Pasta senza glutine al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico* senza glutine e latte
	Filetto di platessa/passera panato al mais	Frittata alle verdure senza latte	Arrosto di tacchino al forno		Crocchette di legumi in umido senza glutine e latte
	Insalata di pomodori	Carote julienne e mais	Patate sabbiose senza glutine	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
Budino di soia					
Pane senza glutine e marmellata					
Budino di soia					
Biscotti senza glutine e latte					
Banana					
IN GRASSETTO E SOTTOLINEATO LE MODIFICHE DIETETICHE i pasti senza glutine sono prodotti in cucina dietetica e saranno termosigillati					

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.