



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



	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
	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	Biscotti senza uovo	Banana
2° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	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
	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
3° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla crema di zafferano	Riso all'olio	Antipasto di verdure di stagione	Pasta al pesto* e pomodoro	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro	Bocconcini di pollo al curry e verdure*	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Filetto di platessa/passera panato*
	Carote aromatizzate *			Spinaci gratinati * al parmigiano	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
4° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla norma*	Riso all'olio e parmigiano	Crema di carote*con riso	Pasta al ragu' di pesce*	Gnocchi al pomodoro e basilico senza uovo
	Caprese (bocconcini di mozzarella e pomodori)	Filetto di platessa panato al mais	Arrosto di tacchino al latte		Crocchette di legumi in umido
		Carote julienne e mais	Patate sabbiose con parmigiano	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
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 *