EURO RISTORAZIONE

Menù autunnale

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GARBAGNATE
NIDI D'INFANZIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione
	Pasta al pesto e pomodoro	Pasta agli aromi	Pizza rossa	Riso con salsa al parmigiano	Passato di verdure* con orzo
	Lenticchie in umido	Pepite di pollo panate	Mozzarella	Frittata al forno	Platessa*gratinata agli aromi
	Broccoli* e carote* all'olio	Erbette* aromatizzate	Insalata verde	Carote julienne	Patate sabbiose
	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
2° SETTIMANA					
	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione
	Raviolini di magro olio e salvia	Vellutata di verdure* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Riso allo zafferano e lenticchie	Pasta olio e grana
	Bocconcini di mozzarella	Lonza alla pizzaiola	Frittata ai porri		Burger di pesce*
	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Carote* all'olio	Biete* all'olio
	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					
	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione
	Pasta integrale in salsa aurora	Pasta al ragù di pesce*	Crema di verdure* con ditalini	Antipasto cavolo rosso, insalata verde e carote	Riso all'olio e grana
	Frittata al forno		Pollo al forno	Pizza rossa	Crocchette di zucca e ceci
	Insalata verde	Carote* aromatizzate	Patate al forno	Mozzarella	Spinaci* gratinati
	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					
	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione	Spuntino:Frutta fresca di stagione
	Pasta al pomodoro	Riso allo zucca	Pasta pasticciata	Pasta integrale in salsa mimosa	Pastina in brodo vegetale
	Lenticchie in umido	Bocconcini di mozzarella		Frittata al forno	Polpettine di pesce*
	Carote*trifolate	Insalata verde	Broccoli e cavolfiori all'olio *	Fagiolini*all'olio	Zucca* gratinata al forno
	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
MERENDA	The deteinato e torta margherita	Frutta fresca di stagione	Focaccia	Frutta fresca di stagione	Pane e ricotta (5 g)

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

- Frutta, verdura, legumi e cereali: almeno 50% biologici
- Uova e derivati: 100% biologici
- Latte e yogurt: 100% biologici
- Salumi e formaggi: almeno 30% biologici
- Olio extravergine di oliva: almeno 40% biologico
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno 33% biologici
- Carne bovina: almeno 50% biologica (+ 10% da sistemi di qualità certificati se non biologica)
- Carne suina: almeno 10% biologica o da filiere certificate per il benessere animale
- Carne avicola: almeno 20% biologica
- Prodotti ittici: pescati esclusivamente nelle zone FAO 27 e 37, da specie non a rischio

Menù in vigore dal 02/11/2026

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 (mele, banane, kiwi, arance, mandarini, mapo)
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato.
L'olio utilizzato per condire è 100% bio
IL formaggio grattugiato utilizzato per le preparazioni e per condire è grana DOP

Prodotto gelo *

Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta

Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Dott.ssa Leonza Tenconi

Dietista Dott.ssa Letizia Rivaroli