



Città di Garbagnate Milanese – Servizio di Ristorazione Scolastica

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE PRIMARIE DI SECONDO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2022-2023

S E T T I M A N A - 3 A P R I L E	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: grissini	FESTIVO	FESTIVO
	Minestra di verdura con farro		MENU DI PASQUA: Pasta ai formaggi		
	Mozzarella		Cordon Bleu insalata		
	Carote Julienne		Dolce Pasquale		

S E T T I M A N A - 1 O A P R I L E	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	FESTIVO	FESTIVO	Spuntino: frutta		
			Risotto alla barbabietola		
			Frittata al formaggio		
			Insalata Mista		

S E T T I M A N A - 1 7 A P R	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Torta		
	Fagiolini		Pasta agli aromi		
	Riso Pilaf		Bastoncini di pesce non pre fritti		
	Pollo Picasso		Spinaci		



Città di Garbagnate Milanese – Servizio di Ristorazione Scolastica

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE PRIMARIE DI SECONDO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2022-2023

R I L E					
------------------	--	--	--	--	--

S E T T I M A N A - 2 4	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	FESTIVO	FESTIVO	Spuntino: Frutta		
			Pasta al ragù di Lenticchie		
			Quartirolo (1/2 razione)		
A P R I L E			Insalata e mais		

S E T T I M A N A - 0 1	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	FESTIVO		Spuntino: Frutta		
			MENU DI Primavera: Insalata Mista		
			Focaccia		
M A G G I O			Prosciutto cotto e Formaggio (½ + ½ razione)		



Città di Garbagnate Milanese – Servizio di Ristorazione Scolastica

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE PRIMARIE DI SECONDO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2022-2023

S E T T I M A N A - 0 8 M A G G I O	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Frutta		
	Carote alla julienne		Pasta alle Olive		
	Pizza		Bocconcini di pollo agli aromi		
			Insalata verde		

S E T T I M A N A - 1 5 M A G G I O	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Torta		
	Risotto allo zafferano		Pasta integrale al pesto		
	Bastoncini di pesce non pre fritti		Tortino Vegetariano		
	Pomodori		Fagiolini		

S E T T I M A N A - 2	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Frutta		
	Zuppa di legumi e orzo		Pasta agli aromi		
	Formaggio da Taglio (½ razione)		Uova Sode		
	Patate		Insalata mista		



Città di Garbagnate Milanese – Servizio di Ristorazione Scolastica

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE PRIMARIE DI SECONDO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2022-2023

2 M A G G I O					
---------------------------------	--	--	--	--	--

S E T T I M A N A - 2 9 M A G G I O	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Frutta		FESTIVO
	Risotto ai peperoni		Pasta al tonno		
	Polpettone di tacchino		Fettucce di totano limone e prezzemolo		
	Carote Julienne		Spinaci		

S E T T I M A N A - 5 G I U G N O	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	Spuntino: Frutta		Spuntino: Grissini		
	Cous Cous con verdure		MENU DI Fine Anno: Insalata		
	Bocconcini di Pollo Agli aromi		Hamburger con ketchup		
	Pomodori		Patate al Forno + GELATO		



Città di Garbagnate Milanese – Servizio di Ristorazione Scolastica

MENU' PRIMAVERILE SCUOLE PRIMARIE DI SECONDO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2022-2023

N.B.

- Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
- Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto alternando il pane comune al pane integrale;
- Pasta all'uovo, Pasta e Ravioli: sono prodotti biologici e Km 0/filiera corta
- Cereali in chicchi, farine e Pasta: sono prodotti biologici
- Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto crudo Dop, Prosciutto cotto alta qualità: sono prodotti bio
- Grana Padano, Casera, Provolone dolce e Montasio sono formaggi DOP e biologici
- Il Parmigiano Reggiano è DOP
- Yogurt Bio
- Ortaggi e verdure surgelati: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici es: minestrone, fagiolini, patate, legumi, carote, ecc.
- Ortaggi e verdure fresche: i prodotti comunemente utilizzati sono biologici e a filiera corta es: carote, zucchine, ecc.
- Frutta: pesche e Kiwi a lotta integrata, Ananas e Banana: del mercato equo solidale
- Prodotti dolciari: biscotti secchi, biscotti prima infanzia, confetture, gelati, ecc. Sono prodotti biologici
- Il Pesce surgelato/congelato: è un prodotto proveniente da pesca sostenibile
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno;
Il riso pilaf sarà servito unitamente al pollo/tacchino con le verdure

Il Direttore di Settore Servizi Educativi

Dott.ssa Lorenza Tenconi

Il Sindaco

Dott. Daniele Davide Barletta

La Biologa Nutrizionista

Dott.ssa Gloria Canzi

