



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

VEGETARIANO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
28-09-2026 26-10-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA MISTA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO POLPETTE DI SOIA* FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE** FORMAGGIO BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO TORTINO RICOTTA E CANNELLINI FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
07-09-2026 05-10-2026	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE (pomodoro, zucchine, cipolla, carote) FRITTATA° INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLO ZAFFERANO POLPETTINE DI PISELLI BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARGHERITA - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER	ORZO AL POMODORO* FRITTATA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PISELLI* FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE
14-09-2026 12-10-2026	PASTA IN SALSA AURORA (POMODORO E BESCIAAMELLA) SCAMORZA DOLCE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE CUBETTATE LENTICCHIE AL SUGO BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI SOIA PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE	ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO° UOVO STRAPAZZATO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO RICOTTA E SPINACI INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
21-09-2026 19-10-2026	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA ALLO YOGURT FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO PISELLI* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/AL POMODORO E OLIVE NERE POLPETTE DI SOIA* ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA CROCCHETTE DI CECI INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE	ORZO IN CREMA DI PISELLI PRIMO SALE ½ PORZIONE° PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE

*** • Dopo chiusure per ponti e festività il menù potrebbe subire variazioni.

- I prodotti indicati nel menu delle diete possono subire variazioni in base alla disponibilità stagionale e/o alla disponibilità in casa, mantenendo comunque invariati i valori nutrizionali e l'equilibrio del piano alimentare

- La distinzione tra finocchi e insalata verde e tra pasta alla norma e pasta pomodoro e olive, verrà fatta in base alla stagionalità.

- Viene somministrato pane a ridotto contenuto di sale.

- I prodotti utilizzati sono di origine biologica.

- Viene utilizzato sale iodato e olio extra vergine d'oliva biologico per tutte le preparazioni

- "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune".

- *Prodotti surgelati / (°) Prodotto preparato in cucina

- Vengono somministrati almeno tre tipi diversi di frutta di stagione.