



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

SENZA GLUTINE



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
28-09-2026 26-10-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA MISTA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO TOTANI GRATINATI SENZA GLUTINE** FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISO CON CREMA DI CAROTE*° COTOLETTA ALLA MILANESE SENZA GLUTINE° BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO TORTINO RICOTTA E CANNELLINI SENZA GLUTINE FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
07-09-2026 05-10-2026	PASTA SENZA GLUTINE AL RAGU' VEGETALE (pomodoro, zucchine, cipolla, carote) FRITTATA° INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALLO ZAFFERANO POLPETTINE DI PISELLI SENZA GLUTINE BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER SENZA GLUTINE	RISO AL POMODORO* STRACCETTI DI POLLO GRATINATI SENZA GLUTINE° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTINO DI PESCE SENZA GLUTINE°* FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
14-09-2026 12-10-2026	PASTA SENZA GLUTINE IN SALSIA AURORA (POMODORO E BESCIAAMELLA) SCAMORZA DOLCE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISOTTO CON ZUCCHINE CUBETTATE MERLUZZO POMODORO E OLIVE*° BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI° PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISO FREDDO VEGETARIANO° UOVO STRAPAZZATO FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO RICOTTA E SPINACI SENZA GLUTINE INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
21-09-2026 19-10-2026	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA ALLO YOGURT FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA SENZA GLUTINE°* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALLA NORMA/ AL POMODORO E OLIVE NERE POLPETTE DI TACCHINO SENZA GLUTINE ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RAVIOLINI DI MAGRO SENZA GLUTINE ALLA SALVIA CROCCHETTE DI CECI SENZA GLUTINE INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISO IN CREMA DI PISELLI PRIMO SALE ½ PORZIONE° PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE

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

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

• 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

• 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.

TUTTI I PIATTI VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA. NON SOMMINISTRARE PRODOTTI CHE CONTENGONO GLUTINE, VERIFICARE CHE I PRODOTTI IMPIEGATI SIANO IDONEI PER I CELIACI (LEGGERE ETICHETTE). UTILIZZARE I PRODOTTI DA PRONTUARIO AIC O CON MARCHIO SPIGA BARRATA O NOTIFICATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE CON SCRITTA "SENZA GLUTINE".