



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

NO UOVO



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 TOTANI GRATINATI SENZA UOVA** FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE** COTOLETTA ALLA MILANESE SENZA UOVA° BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO AFFETATO DI TACCHINO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO TORTINO RICOTTA E CANNELLINI SENZA UOVA FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
07-09-2026 05-10-2026	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VEGETALE (pomodoro, zucchine, cipolla, carote) PETTO DI POLLO AI FERRI INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLO ZAFFERANO POLPETTINE DI PISELLI SENZA UOVO BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARGHERITA - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER	ORZO AL POMODORO* STRACCETTI DI POLLO GRATINATI SENZA UOVO° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTINO DI PESCE SENZA UOVO** FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE
14-09-2026 12-10-2026	PASTA IN SALSIA AURORA° (POMODORO E BESCIAAMELLA) SCAMORZA DOLCE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE CUBETTATE MERLUZZO POMODORO E OLIVE** BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI° PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE	ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO° AFFETATO DI TACCHINO FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO RICOTTA E SPINACI SENZA UOVO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
21-09-2026 19-10-2026	RISOTTO AL POMODORO PETTO DI POLLO AI FERRI FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA SENZA UOVO** CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/AL POMODORO E OLIVE NERE POLPETTE DI TACCHINO ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA CROCCHETTE DI CECI SENZA UOVO 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.

- 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.

NON SOMMINISTRARE UOVA NE' GRANA IN QUANTO CONTIENE IL LISOZIMA DELL'UOVO. NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE' IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE.