



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

NO LATTE



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
28-09-2026 26-10-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SENZA FORMAGGIO AFFETATO DI TACCHINO INSALATA MISTA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO SENZA FORMAGGIO TOTANI GRATINATI*° FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE SENZA FORMAGGIO*° COTOLETTA ALLA MILANESE° BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO SENZA FORMAGGIO FRITTATA SENZA LATTE° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO SENZA FORMAGGIO TORTINO CON CANNELLINI FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
07-09-2026 05-10-2026	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE SENZA FORMAGGIO (pomodoro, zucchine, carote, cipolle) FRITTATA° INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLO ZAFFERANO SENZA LATTE POLPETTINE DI PISELLI BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARINARA CON TONNO - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER	ORZO AL POMODORO SENZA PARMIGIANO STRACCETTI DI POLLO GRATINATI° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALL'OLIO SENZA PARMIGIANO TORTINO DI PESCE*° FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE
14-09-2026 12-10-2026	PASTA AL POMODORO SENZA PARMIGIANO PETTO DI POLLO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE CUBETTATE SENZA PARMIGIANO MERLUZZO POMODORO E OLIVE*° BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO SENZA PARMIGIANO ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI° PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE	ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO° UOVO STRAPAZZATO FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO DI SPINACI SENZA LATTE INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
21-09-2026 19-10-2026	RISOTTO AL POMODORO SENZA FORMAGGIO FRITTATA FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA°* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/AL POMODORO E OLIVE NERE SENZA PARMIGIANO° POLPETTE DI TACCHINO ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE DI CECI INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE	ORZO IN CREMA DI PISELLI AFFETATTO DI TACCHINO 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 LATTE E DERIVATI, NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE' IN FASE DI SOOMINISTRAZIONE.

ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI, LEGGERE ETICHETTE E/O SCHEDE TECNICHE PER ESCLUDERE LE TRACCE.