



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026

menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025

VEGETARIANO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO° POLPETTE DI SOIA* CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO TORTINO DI CANNELLINI°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO MEDAGLIONI DI VERDURE CON LEGUMI* TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA FORMAGGIO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI°* FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO POLPETTE DI SOIA* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SPALMABILE ½ PORZIONE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA MEDAGLIONE DI VERDURE CON LEGUMI* CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) FORMAGGIO ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO MEDAGLIONI DI VERDURE CON LEGUMI* CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA CON POMODORO E FORMAGGIO° - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE

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

- 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.



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026

menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025

VEGANO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SEITAN IN PADELLA BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO° POLPETTE DI SOIA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA ROSSA TOFU - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO CANNELLINI AL VAPORE FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO MEDAGLIONE DI VERDURE E PISELLI TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE * SEITAN IN PADELLA INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA LEGUMI AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA CON ZAFFERANO ° CECI AL VAPORE FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO POLPETTE DI SOIA FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO TOFU CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	PASTA ALL'OLIO MEDAGLIONE DI VERDURE E PISELLI INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA TOFU CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) POLPETTE DI SOIA ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° SEITAN IN PADELLA FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE POLPETTE DI SOIA PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO SENZA FORMAGGIO MEDAGLIONE DI VERDURE E PISELLI CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL POMODORO E LEGUMI°* - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE TOFU CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE

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

- 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.



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026 menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025 SENZA GLUTINE



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT° BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASSATO DI VERDURE* CON RISO° STRACCETTI DI POLLO IMPANATI SENZA GLUTINE° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO TORTINO DI CANNELLINI SENZA GLUTINE°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA SENZA GLUTINE°* TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI SENZA GLUTINE°* FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO TOTANI GRATINATI SENZA GLUTINE°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI SENZA GLUTINE°* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SENZA GLUTINE SPALMABILE ½ PORZIONE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISOTTO ALLA ZUCCA TORTINO DI PESCE SENZA GLUTINE*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI SENZA GLUTINE° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE SENZA GLUTINE*° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	LASAGNA SENZA GLUTINE AL RAGU' DI MANZO°* - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	RISO IN CREMA DI ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE

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

• 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".



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026 menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025



ETICO RELIGIOSO # \$

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO° STRACCETTI DI POLLO IMPANATI\$ FORMAGGIO# CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO TORTINO DI CANNELLINI°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA*° TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO\$ FORMAGGIO# CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI°* FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO TOTANI GRATINATI°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SPALMABILE ½ PORZIONE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA TORTINO DI PESCE*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) UOVA SODE\$## ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE*° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA AL RAGU' DI MANZO**\$ LASAGNA AL POMODORO E FORMAGGIO# - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE

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

- 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.

**# NO CARNE
\$ NO MAIALE**



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026 menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025



NO LATTE ^

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO^ FRITTATA^ BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO^ ^ STRACCETTI DI POLLO IMPANATI^ CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARINARA^ SOLO CON POMODORO E TONNO - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO ^ TORTINO DI CANNELLINI ^°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO^ PLATESSA GRATINATA*°^ TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE ^* POLLO AI FERRI INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA CON ZAFFERANO°^ POLPETTE DI CECI ^°* FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO^ TOTANI GRATINATI°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO ^ FRITTATA CON PATATE^ CAVOLFIORI ^*° FRUTTA FRESCA PANE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	PASTA ALL'OLIO ^ AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA ^ TORTINO DI PESCE*°^ CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'ORTOLANA ^ (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ^ FRITTATA^ FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE^ POLLO AI FERRI PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO ^ CROCCHETTA DI PESCE*°^ CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA al RAGU' DI MANZO ^°* - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE^ FRITTATA^ CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE

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

• 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 NÉ IN FASE DI PREPARAZIONE NÉ IN FASE DI SOOMINISTRAZIONE.

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



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2025/2026 menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 13-10-2025



NO UOVO

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
13-10-2025 10-11-2025 09-12-2025 05-01-2026 02-02-2026 02-03-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO AFFETTATO DI TACCHINO BIETE AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO° STRACCETTI DI POLLO IMPANATI SENZA UOVO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO TORTINO DI CANNELLINI SENZA UOVO°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA**° TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
20-10-2025 17-11-2025 15-12-2025 12-01-2026 09-01-2026 09-02-2026 09-03-2026	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI SENZA UOVO°* FAGIOLINI ALL'OLIO * FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO TOTANI GRATINATI*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO POLLO AI FERRI CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
27-10-2025 24-11-2025 22-12-2025 19-01-2026 16-02-2026 16-03-2025	PASTA ALL'OLIO SPALMABILE ½ PORZIONE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA TORTINO DI PESCE SENZA UOVO*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E LENTICCHIE FRULLATE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° AFFETTATO DI TACCHINO FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
03-11-2025 01-12-2025 29-12-2025 26-01-2026 23-01-2026 23-02-2026	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE SENZA UOVO*° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL RAGU' DI MANZO** - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE POLLO AI FERRI CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE

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

• 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.