

.Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE
INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2026/2027
menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026
SENZA GLUTINE

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 **30-11-2026** **04-01-2027** **01-02-2027** **01-03-2027** **29-03-2027**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT° BROCCOLI 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
09-11-2026 **07-12-2026** **11-01-2027** **08-02-2027** **08-03-2027**	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE FAGIOLINI ALL'OLIO* 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°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO PASSERA GRATINATA 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
16-11-2026 **14-12-2026** **18-01-2027** **15-02-2027** **15-03-2027**	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SENZA GLUTINE SPALMABILE ½ PORZIONE ERBETTE ALL'OLIO* 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 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALLE LENTICCHIE° 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
23-11-2026 **21-12-2026** **25-01-2027** **22-02-2027** **22-03-2027**	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE SENZA GLUTINE*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	LASAGNA SENZA GLUTINE AL RAGU' DI MANZO°* - CAROTE JULIENNE 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
VEGETARIANO

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
21-10-2024 **18-11-2024** **16-12-2024** **13-01-2025** **10-02-2025** **10-03-2025**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BROCCOLI 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* TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
28-10-2024 **25-11-2024** **23-12-2024** **20-01-2025** **17-02-2025** **17-03-2025**	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE INSALATA MISTA*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA RAGU' DI LENTICCHIE 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
04-11-2024 **02-12-2024** **30-12-2024** **27-01-2025** **24-02-2024** **24-03-2025**	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SPALMABILE ½ PORZIONE ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA MEDAGLIONE DI VERDURE* CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) FORMAGGIO INSALATA MISTA°* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA E LENTICCHIE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
11-11-2024 **09-12-2024** **06-01-2025** **03-02-2025** **03-03-2025** **31-03-2025**	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO POLPETTE DI SOIA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA AL POMODORO E LENTICCHIE° - 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 -2026/2027
menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026
ETICO RELIGIOSO

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 **30-11-2026** **04-01-2027** **01-02-2027** **01-03-2027** **29-03-2027**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BROCCOLI 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
09-11-2026 **07-12-2026** **11-01-2027** **08-02-2027** **08-03-2027**	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO$ RAGU' DI LENTICCHIE# CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PASSERA GRATINATA°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
16-11-2026 **14-12-2026** **18-01-2027** **15-02-2027** **15-03-2027**	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA SPALMABILE ½ PORZIONE ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA TORTINO DI PESCE*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) FRITTATA $# INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA E LENTICCHIE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
23-11-2026 **21-12-2026** **25-01-2027** **22-02-2027** **22-03-2027**	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA AL RAGU' DI MANZO°*$ LASAGNA AL POMODORO E LENTICCHIE# - CAROTE JULIENNE 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 -2026/2027
menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026
NO UOVO

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 30-11-2026 04-01-2027 01-02-2027 01-03-2027 29-03-2027	RISOTTO ALLO ZAFFERANO AFFETTATO DI TACCHINO BROCCOLI 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 UOVA°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA*° TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
09-11-2026 07-12-2026 11-01-2027 08-02-2027 08-03-2027	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI SENZA UOVO°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PASSERA GRATINATA°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO POLLO AI FERRI CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
16-11-2026 14-12-2026 18-01-2027 15-02-2027 15-03-2027	PASTA ALL'OLIO EVO SPALMABILE ½ PORZIONE ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA TORTINO DI PESCE SENZA UOVA*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE ALL'ORTOLANA (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA E LENTICCHIE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° AFFETTATO DI TACCHINO FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
23-11-2026 21-12-2026 25-01-2027 22-02-2027 22-03-2027	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE SENZA UOVA*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL RAGU' DI MANZO°* - CAROTE JULIENNE 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.



. ° sesto Tobagi pasta non integrale

Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2026/2027

menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026

NO LATTE

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 30-11-2026 04-01-2027 01-02-2027 01-03-2027 29-03-2027	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SENZA FORMAGGIO FRITTATA SENZA LATTE BROCCOLI AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON FARRO° SENZA FORMAGGIO STRACCETTI DI POLLO IMPANATI CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARINARA POMODORO E TONNO - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO SENZA FORMAGGIO TORTINO DI CANNELLINI SENZA FORMAGGIO°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO SENZA FORMAGGIO PLATESSA GRATINATA*° TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
09-11-2026 07-12-2026 11-01-2027 08-02-2027 08-03-2027	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE SENZA FORMAGGIO* POLLO AI FERRI FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA CON ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI SENZA FORMAGGIO°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO SENZA FORMAGGIO PASSERA GRATINATA°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE **° sesto Tobagi pasta non integrale**	PASTA ALL'OLIO SENZA FORMAGGIO FRITTATA CON PATATE SENZA LATTE CAVOLFIORI GRATINATI SENZA FORMAGGIO*° FRUTTA FRESCA PANE **° sesto Tobagi pane integrale**
16-11-2026 14-12-2026 18-01-2027 15-02-2027 15-03-2027	PASTA ALL'OLIO SENZA FORMAGGIO AFFETTATO DI TACCHINO ERBETTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA SENA FORMAGGIO TORTINO DI PESCE*° CAROTE RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE ALL'ORTOLANA SENZA FORMAGGIO (POMODORO, ZUCCHINE, CAROTE) ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE **° sesto Tobagi pasta non integrale**	PASTA E LENTICCHIE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° SENZA FORMAGGIO FRITTATA SENZA LATTE FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE **° sesto Tobagi pane integrale**
23-11-2026 21-12-2026 25-01-2027 22-02-2027 22-03-2027	CREMA DI VERDURE SENZA FORMAGGIO POLLO AI FERRI PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO SENZA FORMAGGIO CROCCHETTA DI PESCE*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA AL RAGU' DI MANZO SENZA FORMAGGIO°* - CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE SENZA FORMAGGIO FRITTATA SENZA FORMAGGIO 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 NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE' 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 -2026/2027
menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026
NO FRUTTA SECCA

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 **30-11-2026** **4-01-2027** **1-02-2027** **01-03-2027** **29-03-2027**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BROCCOLI AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE* CON RISO° STRACCETTI DI POLLO GRATINATI CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE TORTINO DI CANNELLINI (in brick)°* FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA*° TRIS DI VERDURE CALDE FRUTTA FRESCA PANE
09-11-2026 **07-12-2026** **11-01-2027** **8-02-2027** **08-03-2027**	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI CECI (in brick)°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL POMODORO PASSERA GRATINATA°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
16-11-2026 **14-12-2026** **18-01-2027** **15-02-2027** **15-03-2027**	PASTA ALL'OLIO SPALMABILE PORZIONE INTERA ERBETTE ALL'OLIO* 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 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA E LENTICCHIE (in brick)° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON RISO ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
23-11-2026 **21-12-2026** **25-01-2027** **22-02-2027** **22-03-2027**	CREMA DI VERDURE PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL RAGU' DI MANZO°* - CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	RISO IN CREMA DI ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E CECI FRULLATI (in brick) 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 -2026/2027

menù AUTUNNO/INVERNO in vigore dal 02-11-2026

NO LEGUMI

DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
02-11-2026 **30-11-2026** **4-01-2027** **1-02-2027** **01-03-2027** **29-03-2027**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CON YOGURT BROCCOLI AL VAPORE* FRUTTA FRESCA PANE	PASSATO DI VERDURE SENZA LEGUMI CON FARRO° STRACCETTI DI POLLO IMPANATI CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA CRACKER	PASTA AL PESTO TORTINO DI FORMAGGIO°* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA*° TRIS DI VERDURE CALDE (NO FAGIOLINI) FRUTTA FRESCA PANE
09-11-2026 **07-12-2026** **11-01-2027** **8-02-2027** **08-03-2027**	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* SCAMORZA DOLCE ZUCCHINE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO CAROTE A RONDELLE*° FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI ZAFFERANO° POLPETTE DI FORMAGGIO°* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL POMODORO PASSERA GRATINATA°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON PATATE CAVOLFIORI GRATINATI*° FRUTTA FRESCA PANE
16-11-2026 **14-12-2026** **18-01-2027** **15-02-2027** **15-03-2027**	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO SPALMABILE PORZIONE INTERA ERBETTE ALL'OLIO* 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 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL POMODORO POLLO AI FERRI ZUCCHINE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
23-11-2026 **21-12-2026** **25-01-2027** **22-02-2027** **22-03-2027**	CREMA DI VERDURE SENZA LEGUMI PRIMO SALE PATATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE*° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL RAGU' DI MANZO°* - CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	ORZO IN CREMA DI ZUCCHINE ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE COTTE E MAIS PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO POLLO AI FERRI ZUCCHINE 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.