



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

VEGETARIANO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA MISTA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO POLPETTE DI SOIA* FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE** FORMAGGIO BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO TORTINO RICOTTA E CANNELLINI FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
30-03-2026 27-04-2026 25-05-2026 22-06-2026	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE (pomodoro, zucchine, cipolla, carote) FRITTATA° INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI PISELLI BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARGHERITA - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER	ORZO AL POMODORO* FRITTATA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PISELLI* FINOCCHI/INSALTA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE
06-04-2026 04-05-2026 01-06-2026 29-06-2026	PASTA IN SALSA AURORA (POMODORO E BESCIAMELLA) SCAMORZA DOLCE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE CUBETTATE LENTICCHIE AL SUGO BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI SOIA PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE	ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO° UOVO STRAPAZZATO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO RICOTTA E SPINACI INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
13-04-2026 11-05-2026 08-06-2026	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA ALLO YOGURT FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO PISELLI* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/AL POMODORO E OLIVE NERE POLPETTE DI SOIA* ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO* FRUTTA FRESCA PANE	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA CROCCHETTE DI CECI 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.

- 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
- La distinzione tra finocchi e insalata verde e tra pasta alla norma e pasta pomodoro e olive, verrà fatta in base alla stagionalità.
- 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 primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

SENZA GLUTINE



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	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
30-03-2026 27-04-2026 25-05-2026 22-06-2026	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
06-04-2026 04-05-2026 01-06-2026 29-06-2026	PASTA SENZA GLUTINE IN SALSA AURORA (POMODORO E BESCIAMELLA) 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
13-04-2026 11-05-2026 08-06-2026	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".



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
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	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
30-03-2026 27-04-2026 25-05-2026 22-06-2026	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
06-04-2026 04-05-2026 01-06-2026 29-06-2026	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
13-04-2026 11-05-2026 08-06-2026	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 AFFETATO 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.



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
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	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
30-03-2026 27-04-2026 25-05-2026 22-06-2026	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
06-04-2026 04-05-2026 01-06-2026 29-06-2026	PASTA IN SALSA 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
13-04-2026 11-05-2026 08-06-2026	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.



Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA –anno 2026

In vigore dal 23-03-2026

ETICO RELIGIOSO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA MISTA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO TOTANI GRATINATI°* FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE*° FORMAGGIO#\$ BIETE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO TORTINO RICOTTA E CANNELLINI° FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
30-03-2026 27-04-2026 25-05-2026 22-06-2026	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE° (pomodoro, zucchine, cipolla, carote) FRITTATA° INSALATA E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLO ZAFFERANO° POLPETTINE DI PISELLI°* BIETA ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARGHERITA - FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA CRACKER	ORZO AL POMODORO STRACCETTI DI POLLO GRATINATI°\$ FRITTATA# CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTINO DI PESCE°* FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE
06-04-2026 04-05-2026 01-06-2026 29-06-2026	PASTA IN SALSA 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 PESCE AL VAPORE#\$ PATATE LESSE* FRUTTA FRESCA PANE	ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO° UOVO STRAPAZZATO FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E LENTICCHIE° TORTINO RICOTTA E SPINACI*° INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE
13-04-2026 11-05-2026 08-06-2026	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA ALLO YOGURT° FINOCCHI/INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO PLATESSA GRATINATA°* CAROTE ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/AL POMODORO E OLIVE NERE (POMODORO E MELANZANE) POLPETTE DI TACCHINO°\$ POLPETTE DI SOIA# ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA CROCCHETTE DI CECI° 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.

NO CARNE
\$ NO MAIALE