



# Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA – 2025/2026 In vigore dal 23-03-2026



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
23-03-2026 20-04-2026 18-05-2026 15-06-2026	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA E POMODORI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO TOTANI GRATINATI** FAGIOLINI IN INSALATA* FRUTTA FRESCA PANE	FARRO CON CREMA DI CAROTE** COTOLETTA ALLA MILANESE° 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° 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 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 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 POLPETTE DI TACCHINO° 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.