



# Menù primavera-estate SAN GIULIANO MILANESE

## INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA – 2025/2026

### In vigore dal 23-03-2026



| DATE                     | Lunedì                                                                                                                                                | Martedì                                                                                                                 | Mercoledì                                                                                                                                | Giovedì                                                                                          | Venerdì                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 28-09-2026<br>26-10-2026 | RISOTTO ALLO ZAFFERANO<br>MOZZARELLA<br>INSALATA E POMODORI<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE INTEGRALE                                                        | PASTA INTEGRALE AL<br>POMODORO<br>TOTANI GRATINATI*<br>FAGIOLINI IN INSALATA*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  | FARRO CON CREMA DI CAROTE**<br>COTOLETTA ALLA MILANESE°<br>BIETE ALL'OLIO*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                      | PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO<br>ROLLE' DI FRITTATA°<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   | PASTA AL PESTO<br>TORTINO RICOTTA E<br>CANNELLINI°<br>FINOCCHI/INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  |
| 07-09-2026<br>5-10-2026  | PASTA INTEGRALE AL RAGU'<br>VEGETALE°<br>(pomodoro, zucchine, cipolla, carote)<br>FRITTATA°<br>INSALATA E<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE | PASTA ALLO ZAFFERANO°<br>POLPETTINE DI PISELLI*<br>BIETA ALL'OLIO*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                             | PIZZA MARGHERITA<br>-<br>FAGIOLINI IN INSALATA*<br>FRUTTA FRESCA<br>CRACKER                                                              | ORZO AL POMODORO<br>STRACCETTI DI POLLO GRATINATI°<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   | RISOTTO ALLA PARMIGIANA<br>TORTINO DI PESCE*<br>FINOCCHI/INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE INTEGRALE              |
| 14-09-2026<br>12-10-2026 | PASTA IN SALSA AURORA°<br>(POMODORO E BESCIAAMELLA)<br>SCAMORZA DOLCE<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                     | RISOTTO CON ZUCCHINE<br>CUBETTATE*<br>MERLUZZO POMODORO E OLIVE**<br>BIETA ALL'OLIO*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE INTEGRALE | PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO<br>ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI°<br>PATATE LESSE*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                    | ORZOTTO FREDDO VEGETARIANO°<br>UOVO STRAPAZZATO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  | GNOCCHETTI SARDI CON<br>POMODORO E LENTICCHIE°<br>TORTINO RICOTTA E SPINACI*<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 21-09-2026<br>19-10-2026 | RISOTTO AL POMODORO<br>FRITTATA ALLO YOGURT°<br>FINOCCHI/INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE INTEGRALE                                            | PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO<br>PLATESSA GRATINATA**<br>CAROTE ALL'OLIO*<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                        | PASTA INTEGRALE ALLA NORMA/ AL<br>POMODORO E OLIVE NERE<br>POLPETTE DI TACCHINO°<br>ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE | RAVIOLINI DI MAGRO ALLA SALVIA<br>CROCCHETTE DI CECI°<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE | ORZO IN CREMA DI PISELLI*<br>PRIMO SALE ½ PORZIONE<br>PATATE AL FORNO*<br>FRUTTA FRESCA<br>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.