



## COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' PRIMAVERA ESTATE ANNO 2026-27 – NO MAIALE

In vigore dal 16/09/2026 dalla SECONDA SETTIMANA



COMUNE di ABBIATEGRASSO  
Settore Servizi alla Persona

REV 3

### 1 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                         | MARTEDI'                     | MERCOLEDI'                   | GIOVEDI'             | VENERDI'                              |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA | PASSATO DI ZUCCHINE CON RISO | PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE | PASTA ALLA CRUDAIOLA | PASTA AL PESTO                        |
| FRITTATA                        | STRACETTI DI POLLO AL LIMONE | ½ PORZIONE FORMAGGIO**       | FALAFEL              | FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA |
| INSALATA MISTA                  | PATATE AL FORNO              | CAROTE JULIENNE              | POMODORI             | FAGIOLINI IN INSALATA                 |
| PANE/GELATO                     | PANE/FRUTTA                  | PANE/FRUTTA                  | PANE/FRUTTA          | PANE INTEGRALE/FRUTTA                 |

### 2 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                    | MARTEDI'            | MERCOLEDI'              | GIOVEDI'                       | VENERDI'                     |
|----------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| PASTA POMODORO E MELANZANE | ORZOTTO AL POMODORO | PASTA OLIO E PARMIGIANO | PIZZA MARGHERITA               | PASTA VEGETARIANA CON LEGUMI |
| TONNO                      | COTOLETTA DI PESCE  | UOVA SODE CON SALSA     | ½ PORZIONE ARROSTO DI TACCHINO | ½ PORZIONE FORMAGGIO**       |
| ZUCCHINE                   | FAGIOLINI           | POMODORI                | CAROTE JULIENNE                | INSALATA MISTA               |
| PANE/FRUTTA                | PANE/FRUTTA         | PANE/YOGURT             | PANE INTEGRALE/FRUTTA          | PANE/FRUTTA                  |

### 3 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                              | MARTEDI'                    | MERCOLEDI'                               | GIOVEDI'                | VENERDI'                    |
|--------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| PASTA ALLA NORMA                     | PASTA POMODORO E CECI       | RISO ALL'INGLESE                         |                         | PASTA AL PESTO E POMODORINI |
| UOVA STRAPAZZATE CON POMODORO FRESCO | 1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO** | FUSI DI POLLO AGLI AROMI/BOCCONCINI INF. | GIORNATA ALLEGRA MENSA! | BASTONCINI DI MERLUZZO      |
| FAGIOLINI TRIFOLATI                  | INSALATA VERDE              | CAROTE JULIENNE                          | (*)                     | POMODORI                    |
| PANE/GELATO                          | PANE/FRUTTA                 | PANE/FRUTTA                              |                         | PANE INTEGRALE/FRUTTA       |

### 4 ° SETTIMANA

| LUNEDI'           | MARTEDI'                  | MERCOLEDI'                    | GIOVEDI'            | VENERDI'                       |
|-------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| FOCACCIA          | PASTA AGLI AROMI          | VELLUTATA DI LEGUMI CON ORZO  | GNOCCHI AL POMODORO | RISO CON POMODORINI E BASILICO |
| FORMAGGIO A FETTE | POLLO CON ERBE AROMATICHE | INSALATONA DI 1/2 PORZIONE DI | UOVA SODO           | FETTUCCE DI TOTANI PANATE      |
| CAROTE JULIENNE   | INSALATA VERDE            | MOZZARELLA, POMODORI E OLIVE  | ZUCCHINE GRATINATE  | INSALATA MISTA                 |
| PANE/BUDINO       | PANE INTEGRALE/FRUTTA     | PANE/FRUTTA                   | PANE/FRUTTA         | PANE/FRUTTA                    |

**Viene fornito pane fresco a ridotto contenuto di sale.**

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento "Mangiar sano a scuola" ATS Milano

Sale IODATO utilizzato in preparazione e come condimento

I pomodori saranno serviti in stagione, se non disponibili proporremo un altro contorno freddo      \*\*Formaggi a rotazione: Mozzarella, Primo Sale, Asiago, Caprino (di formaggio vaccino)

(\*) a rotazione verranno proposti menù alternativi: TOAST AFFETTATO E FORMAGGIO CON PATATINE STICK-PANINO CON HAMBURGER E PATATINE-HOT DOG CON PATATE AL FORNO-PANINO CON COTOLETTA E PATATE SMILE