



COMUNE DI ABBIEATEGRASSO

MENU' PRIMAVERA ESTATE ANNO 2026-27 – NO MAIALE

In vigore dal 21/09/2026 dalla TERZA SETTIMANA



COMUNE di ABBIEATEGRASSO
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