



COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' PRIMAVERA ESTATE ANNO 2025-26 ETICO RELIGIOSO NO CARNE/ NO MAIALE

In vigore dal 22/09/2025 dalla QUARTA SETTIMANA



COMUNE di ABBIATEGRASSO
Settore Servizi alla Persona

REV 1

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	PASSATO DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALLA CRUDAIOLA	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	PASTA AL PESTO
FRITTATA	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE/ PESCE AL LIMONE	FORMAGGIO**	FALAFEL	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
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'
GNOCCHI ALLA ROMANA	CREMA DI CAROTE CON ORZO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PIZZA MARGHERITA	PASTA VEGETARIANA CON LEGUMI
TONNO	COTOLETTA DI PESCE	UOVA SODE CONDITE	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO FRESCO**	BASTONCINI DI MERLUZZO 1/2 PORZIONE
FAGIOLINI	PATATE AL FORNO	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	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO		PASTA AL PESTO
UOVA STRAPAZZATE	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO**	FUSI DI POLLO AGLI AROMI/BOCCONCINI INF./ PEPITE DI PESCE	GIORNATA ALLEGRA MENSA!	CUORE DI MERLUZZO PANATO
FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE	PATATE ARROSTO	(*)	CAROTE JULIENNE
PANE/GELATO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA		PANE INTEGRALE/FRUTTA

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
GNOCCHI AL POMODORO	PASTA AGLI AROMI	VELLUTATA DI LEGUMI CON ORZO	FOCACCIA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
UOVA SODE CON SALSA	POLLO IN INSALATA/ TONNO	INSALATONA DI 1/2 PORZIONE DI MOZZARELLA, POMODORI E OLIVE	ARROSTO DI TACCHINO A FETTE/ FORMAGGIO A FETTE	HAMBURGER DI PESCE
ZUCCHINE GRATINATE	INSALATA VERDE		CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA
PANE/BUDINO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA A PEZZI	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 PIU' 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