



Città di Garbagnate Milanese
Settore Servizi Educativi
Servizio Ristorazione Scolastica

MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2023- 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimane 30/10 25/12 19/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta	Spuntino: mousse
	Pasta aromi	Risotto alla zucca	Pastina	Pasta integrale con ragù di verdure	Orzotto allo zafferano
	Primo sale	Bocconcini di tacchino al limone	Polpette di pesce	Pollo a bocconcini gratinato	Frittata alle zucchine
	Carote julienne	Spinaci	Patate prezzemolate	Broccoli	Insalata verde
Settimane 6/11 1/1 26/2	Spuntino: mousse	Spuntino: torta	Spuntino: spremuta	Spuntino: yogurt	Spuntino: mousse
	Pasta integrale al pesto	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta al tonno	Minestra di verdura con farro	Pizza al pomodoro
	Crescenza	Polpette di verdura	Frittata al formaggio	Pollo al limone	Pesce impanato
	Misto di verdura	Finocchi	Fagiolini	Patate al forno	Fagiolini
Settimane 13/11 8/1 4/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta	Spuntino: mousse
	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di zucca	Riso pilaf	Vellutata di piselli con crostini
	Bastoncini di pesce non pre-fritti	Arrosto di tacchino all'arancia	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo Picasso	Asiago ½ razione
	Cavolfiore	Finocchi julienne	Fagiolini	Insalata verde	Carote julienne
Settimane 20/11 15/1 11/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: torta	Spuntino: spremuta	Spuntino: mousse
	Risotto allo zafferano	Pasta e fagioli	Pappa al pomodoro	Gnocchetti sardi al pesto	Riso e prezzemolo
	Frittata con spinaci	Crocchette di verdure	Pollo agli aromi	Mozzarella	Bocconcini di merluzzo in umido
	Carote cotte	Broccoli	Insalata	Carote julienne	Purè di patate
Settimane 27/11 22/1 18/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta	Spuntino: mousse
	Pasta integrale alla pizzaiola	Risotto curcuma e zucchine	Pasta alla ricotta	Carote	Crema di patate e porri con crostini
	Uova strapazzate con formaggio	Pollo agli agrumi	Tortino di ceci e carote	Polenta	Merluzzo in umido
	Insalata	Mix di verdura	Spinaci	Bruscitt	Fagiolini

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimane 4/12 29/1 25/3	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta	Spuntino: mousse
	Pasta integrale alla Portofino	Pastina	Risotto alla barbabietola	Crema di legumi con farro	Pasta agli aromi
	Ricotta	Polpettone di tacchino o hamburger di tacchino	Frittata alle zucchine	Bocconcini di pollo gratinato	Platessa impanata
	Insalata	Patate	Carote julienne	Finocchi cotti	Cavolfiori
Settimane 11/12 5/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: torta	Spuntino: spremuta	Spuntino: mousse
	Risotto alla parmigiana	Crema di ceci con orzo	Broccoli	Pasta al tonno	Minestra di riso
	Merluzzo gratinato	Hamburger di biette	Pasta pasticciata al ragù d carne	Uova strapazzate	Crescenza
	Fagiolini	Insalata		Carote julienne	Patate al forno
Settimane 18/12 12/2	Spuntino: mousse	Spuntino: yogurt	Spuntino: spremuta	Spuntino: torta	Spuntino: mousse
	Pasta zafferano e zucchine	Insalata	Vellutata di zucchine con crostini	Orzotto al pomodoro	Pasta al pesto
	Bastoncini di pesce non pre-fritti	Lasagne con ragù di legumi	Frittata alle patate	Bocconcini di pollo al limone	Formaggio spalmabile
	Misto di verdura		Carote al vapore	Fagiolini	Finocchi

MERENDE

Yogurt + frutta fresca o Budino	Pane e cioccolato	Latte bio* e biscotti	Torta casalinga e The O focaccia e The	Pane e confettura
---------------------------------	-------------------	-----------------------	--	-------------------

N.B.

- Gli alimenti saranno preparati e presentati come indicato nel documento: "Linee di indirizzo per la prevenzione al soffocamento da cibo" – www.salute.gov.it. Pertanto, i secondi piatti, i contorni crudi e cotti e la frutta saranno tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzi in base alla tipologia
- Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
- Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto alternando il pane comune al pane integrale;
- Il Pesce surgelato/congelato: è un prodotto proveniente da pesca sostenibile
- Per il condimento dei cibi, sono utilizzati, a crudo olio extra vergine di oliva e sale iodato
- I contorni seguiranno andamento stagionale
- Il menù potrà subire, saltuariamente, delle modifiche
- Prodotti congelati/surgelati: Verdure per contorni cotti e minestre, pesce, gelato, pasta per lasagne, ravioli
- La merenda sarà erogata agli iscritti al post-scuola comunale.
- Nella giornata di somministrazione della focaccia e dei piatti "unici", come prima portata sarà distribuito il contorno.
- Il riso pilaf sarà servito unitamente al pollo/tacchino con le verdure

Direttore di Settore Servizi Educativi
Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta



La Biologa Nutrizionista
Dott.ssa Gloria Canzi

