



Città di Garbagnate Milanese
Settore Servizi Educativi
Servizio Ristorazione Scolastica

MENU INVERNALE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Settimane: 30/10 e 1/11 – 19/02 e 21/02

Lun. Pasta aromi, asiago, carote julienne, frutta

Mer. Orzotto allo zafferano e zucchine, coscia di pollo al forno, mix di verdure, torta

Settimane: 6/11 e 8/11 – 26/02 e 28/02

Lun. Risotto alla zucca, bastoncini di pesce non pre fritti, fagiolini, plum-cake

Mer. Pasta al pomodoro, uova sode, finocchi in insalata, frutta

Settimane: 13/11 e 15/11 – 8/1 e 10/1 – 4/03 e 6/03

Lun. Insalata verde, pizza margherita, torta

Mer. Vellutata di ceci con farro, polpettone di tacchino, patate al forno, frutta

Settimane: 20/11 e 22/11 – 15/01 e 17/01 – 11/03 e 13/03

Lun. Pasta integrale al pesto, merluzzo al limone, cavolfiori, budino

Mar. Ravioli di magro, primo sale ½ razione, finocchi in insalata, frutta

Settimane: 27/11 e 29/11 – 22/01 e 24/01 – 18/03 e 20/03

Lun. Risotto allo zafferano, tortino di ceci e carote, verdure mix al forno, frutta

Mer. Spinaci, lasagna, torta

Settimane: 4/12 e 6/12 – 29/01 e 31/01 – 25/03 e 27/03

Lun. Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro, frittata con spinaci, broccoli, frutta

Mer. Riso e piselli, mozzarella ½ razione, fagiolini, mousse di frutta

Settimane: 11/12 e 13/12 – 5/02 e 7/02

Lun. Pastina, bastoncini di pesce non pre fritti, patate al forno, budino

Mer. Carote julienne, pasta pasticciata con ragù di lenticchie, frutta

Settimane: 18/12 e 20/12 – 12/02 e 14/02

Lun. Risotto alla parmigiana, bocconcini di pollo agli aromi, mix di verdure al forno, torta

Mer. Pasta alla Portofino, uova sode, insalata mix, frutta

N.B.

- 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

Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Dott.ssa Lorenza Tenconi



Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta



La Biologa Nutrizionista
Dott.ssa Gloria Canzi

