Menù autunnale A.S.2026/2027
Scuole primarie e secondarie
in vigore dal 2 novembre con la II settimana

Comune di Segrate

MENU' AUTUNNALE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDÌ
Settimana 1 - dal 23 al 27 novembre; dal 21 al 22 dicembre; dall'18 al 22 gennaio 2027				
Risotto allo zafferano Riso all'olio e grana padano Asiago Crescenza Zucchine* all'olio Insalata verde☼ e mais☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pasta con broccoli*☼ bianca Pasta al pomodoro☼ Arrosto di lonza al forno Scaloppina di pollo al limone Carote*☼ julienne Insalata di cavolo cappuccio☼ Frutta☼ fresca di stagione (dove previsto torta per i compleanni) Pane	Pasta olio e grana padano Pasta alla crema di formaggi Filetè di merluzzo al pomodoro Filetto di platessa gratinata* al forno Fagiolini*☼ all'olio Finocchi☼ in insalata Frutta☼ fresca di stagione (dove previsto torta per i compleanni) Pane integrale	Pasta al pomodoro☼ Pasta con zucchine*☼ bianca Omelette☼ al formaggio Frittata☼ Carote*☼ all'olio Insalata verde☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane	Crema di ceci☼ con crostini Crema di ceci*☼, lenticchie*☼ e fagioli*☼ con crostini Arrosto di vitello 1/2 porzione Arrosto di tacchino 1/2 porzione Zucca*☼ al forno Insalata verde☼ e finocchi☼ Yogurt alla frutta☼ Pane integrale
Settimana 2 - dal 2 al 6 novembre; dal 30 novembre al 4 dicembre; dal 25 al 29 gennaio 2027				
Pizza margherita Ravioli di magro olio e salvia Prosciutto cotto ½ porzione Prosciutto crudo ½ porzione Fagiolini*☼ all'olio Insalata di cavolo cappuccio☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pasta integrale alla crema di zafferano Pasta integrale alla crema di zucca*☼ Filetè di merluzzo* gratinato Filetè di merluzzo* al limone Insalata verde☼ con mais ☼ Finocchi*☼ all'olio Yogurt alla frutta☼ Pane integrale	Risotto alla parmigiana Riso al ragù di verdure☼ Hamburger* di manzo Arrosto di lonza Zucchine* all'olio Carote*☼ julienne Frutta☼ fresca di stagione Pane	Crema di lenticchie☼ rosse con orzo Zuppa di fagioli cannellini☼ con farro Mozzarella☼ ½ porzione Asiago ½ porzione Patate*☼ all'olio Finocchi☼ in insalata Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pasta olio e grana padano Pasta al pomodoro☼ Scaloppina di pollo Coscia di pollo arrosto Cavolfiore*☼ all'olio Insalata verde☼ con carote ☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane integrale
Settimana 3 - dal 9 al 13 novembre; dal 9 all'11 dicembre; dal 7 all'8 gennaio 2027				
Pasta con broccoli*☼ bianca Pasta al pomodoro☼ Frittata☼ Uova strapazzate☼ Carote*☼ all'olio Insalata verde☼ Yogurt alla frutta☼ Pane	Pasta e fagioli☼ Crema di ceci☼ con pasta Provolone dolce ½ porzione Mozzarella☼ ½ porzione Zucchine*☼ all'olio Finocchi☼ in insalata Frutta☼ fresca di stagione Pane	Chicche di patate al pomodoro☼ Chicche di patate alla crema di zafferano Arrosto di tacchino Cotoletta di pollo al forno Broccoletti*☼ all'olio Insalata verde☼ con mais ☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla zucca*☼ Riso al pomodoro☼ Polpettine di totano*al forno Filetto di merluzzo*gratinato Insalata di cavolo cappuccio☼ Carote*☼ julienne Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pasta al ragù di verdure*☼ Pasta al pesto di zucchine*☼ Arrosto di lonza Arrosto di vitello Fagiolini*☼ all'olio Insalata verde☼ con finocchi☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane integrale
Settimana 4 - dal 16 al 20 novembre; dal 14 al 18 dicembre; dall'11 al 15 gennaio 2027				
Risotto allo zafferano Orzo al pomodoro☼ Filetè di merluzzo* dorato al forno Filetè di merluzzo al pomodoro Finocchi*☼ all'olio Insalata iceberg Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Passato di verdure☼ con farro☼ Coscia di pollo arrosto Hamburger*di manzo Puré di patate*☼ Carote☼ julienne Frutta☼ fresca di stagione Pane integrale	Pasta al ragù di carne* Pizza margherita Primo sale 1/2 porzione Mozzarella☼ 1/2 porzione Zucchine*☼ all'olio Insalata di cavolo cappuccio☼ Frutta☼ fresca di stagione Pane	Pasta pomodoro☼ e ricotta☼ Pasta piselli*☼ e prosciutto cotto Lenticchie☼ in umido Ceci☼ al rosmarino Carote*☼ all'olio Insalata verde☼ con finocchi☼ Yogurt alla frutta☼ Pane	Risotto alla parmigiana Risotto alle carote*☼ e rosmarino Uovo☼ strapazzato Frittata☼ Insalata verde☼ con mais☼ Piselli*☼ all'olio Frutta☼ fresca di stagione Pane integrale

LEGENDA

☼	Prodotto biologico
	Prodotto artigianale
*	Prodotto surgelato o congelato all'origine
	Prodotto DOP/IGP

NOTE

Per i **condimenti** vengono utilizzati solo olio extra vergine d'oliva e sale iodato

Il **pane** servito è a ridotto contenuto di sodio, così come da protocollo di intesa tra il ministero della salute e le associazioni dei panificatori

La percentuale di prodotti biologici non specificati in menù è in linea con i criteri CAM della ristorazione scolastica

Grammature in linea con il documento ATS Milano Città Metropolitana

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.