Menù autunnale A.S.2026/2027
Scuole dell'infanzia
in vigore dal 2 novembre con la 2ªsettimana

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	Pasta con broccoli*☼ bianca	Pasta olio e grana padano	Pasta al pomodoro☼	Crema di ceci☼ con crostini
Asiago	Arrosto di lonza al forno	Filetè di merluzzo al pomodoro	Omelette☼ al formaggio	Arrosto di vitello 1/2 porzione
Zucchine* all'olio	Carote*☼ julienne	Fagiolini*☼ all'olio	Carote*☼ all'olio	Zucca*☼ al forno
Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Yogurt alla frutta☼
	(dove previsto torta per i compleanni)	(dove previsto torta per i compleanni)		
Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale
Settimana 2 - dal 2 al 6 novembre; dal 30 novembre al 4 dicembre; dal 25 al 29 gennaio 2027				
Pizza margherita	sta integrale alla crema di zaffera	Risotto alla parmigiana	Crema di lenticchie☼ rosse con orzo	Pasta olio e grana padano
Prosciutto cotto ½ porzione	Filetè di merluzzo* gratinato	Hamburger* di manzo	Mozzarella☼ ½ porzione	Scaloppina di pollo
Fagiolini*☼ all'olio	Insalata iceberg con mais ☼	Zucchine* all'olio	Patate*☼ all'olio	Cavolfiore*☼ all'olio
Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Yogurt alla frutta☼	Frutta☼ fresca di stagione
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	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 e fagioli☼	Chicche di patate al pomodoro☼	Risotto alla zucca*☼	Pasta al ragù di verdure*☼
Frittata☼	Provolone dolce ½ porzione	Arrosto di tacchino	Polpettine di totano*al forno	Arrosto di lonza
Carote*☼ all'olio	Zucchine*☼ all'olio	Broccoletti*☼ all'olio	Insalata di cavolo cappuccio☼	Fagiolini*☼ all'olio
Yogurt alla frutta☼	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione
Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale
Settimana 4 - dal 16 al 20 novembre; dal 14 al 18 dicembre; dall'11 al 15 gennaio 2027				
Risotto allo zafferano	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di carne*	Pasta pomodoro☼ e ricotta☼	Risotto alla parmigiana
Filetè di merluzzo* dorato al forno	Coscia di pollo arrosto	Primo sale 1/2 porzione	Lenticchie☼ in umido	Uovo☼ strapazzato
Finocchi*☼ all'olio	Puré di patate*☼	Zucchine*☼ all'olio	Carote*☼ all'olio	Insalata iceberg con mais☼
Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Frutta☼ fresca di stagione	Yogurt alla frutta☼	Frutta☼ fresca di stagione
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	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.