



**COMUNE DI GARLASCO**  
**ANNO SCOLASTICO 2024-2025**  
**INFANZIA - PRIMARIA**



**MENU' AUTUNNO-INVERNO**  
 In vigore dal 21 ottobre 2024

**1 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA CON ZUCCA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PISELLI*	PASTA OLIO E GRANA PADANO	VELLUTATA DI ZUCCHINE* E CAROTE* CON RISO
SPINACI* ALL'OLIO	COTOLETTA DI LONZA	POLPETTE DI MERLUZZO* AL FORNO	FRITTATA AL GRANA PADANO	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE	PATATE* AL FORNO
MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	MERENDA: 1/2 PANINO E CIOCCOLATO	MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA	MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E BISCOTTI

**2 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA POMODORO E TONNO	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI*	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA OLIO E GRANA	PASSATO DI LEGUMI CON RISO
MOZZARELLA	TOTANI* AL GRATIN	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA CON VERDURE*	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI
MISTO DI VERDURE CRUDE	CAROTE* AL VAPORE	ERBETTE* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FINOCCHI AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	MERENDA: 1/2 BANANA E CRACKERS	MERENDA: 1/2 PANINO E CIOCCOLATO	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: TORTA

**3 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	PASTA AL RAGU'	PASTA AGLI AROMI	RISOTTO AI FORMAGGI	CREMA DI VERDURE* CON ORZO
FORMAGGIO SPALMABILE (1/2 PORZIONE)	FRITTATA AI PORRI	FARINATA DI CECI	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	FUSI DI POLLO AL FORNO
FAGIOLINI* AL VAPORE	FINOCCHI JULIENNE	SPINACI* AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	PURE' DI PATATE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FRUTTA DI STAGIONE	MERENDA: LATTE E CEREALI	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: 1/2 PANINO E MARMELLATA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI

**4 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	GNOCCHI AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE* CON RISO	PASTA AGLI AROMI	PASTA POMODORO E LENTICCHIE
ASIAGO DOP	POLPETTE DI TACCHINO AL FORNO	FRITTATA CON SPINACI*	ARROSTO DI LONZA	POLPETTE DI MERLUZZO* AL FORNO
CAROTE* AL VAPORE	BROCCOLI* AL VAPORE	CAVOLFIORI* E PATATE* AL FORNO	MISTO DI VERDURE CRUDE	INSALATA VERDE E MAIS
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
MERENDA: FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	MERENDA: 1/2 BANANA E CRACKERS	MERENDA: 1/2 PANINO E CIOCCOLATO	MERENDA: LATTE E CEREALI	MERENDA: TORTA

**I prodotti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine**

“SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presenziazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.”