



SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GALLARATE - MENU' ESTIVO 2026

ASILO NIDO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta e zucchine bio ^{1,6,10} Formaggio fresco ⁷ Carote bio rondelle Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>torta^{1,3,7} e the</i>	Passato di verdura ⁹ Pizza margherita ^{1,7} Frutta fresca biologica di stagione <i>frullato di frutta fresca bio</i>	Riso biologico all'inglese Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Erbette*bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>pane¹ e confettura</i>	Crema di zucchine con orzo ^{1,6,9,10,11} Cotoletta alla milanese ^{1,3} Fagiolini * bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>macedonia di frutta bio</i>	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Frittata con uova biologiche ^{3,8} Pomodori biologici Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>yogurt bio⁷</i>
2° SETTIMANA	Pasta BIO al ragù ^{1,6,9,10} Zucchine bio all'olio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca di stagione <i>torta^{1,3,7} e the</i>	Pasta BIO e lenticchie ^{1,6,8,9,10} Formaggio ⁷ Erbette*bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca di stagione <i>frullato di frutta fresca bio</i>	Riso all'olio bio Bocconcini di pollo ¹ carote bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca di stagione <i>pane¹ e confettura</i>	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Platessa* ⁴ fagiolini all'olio*bio Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca di stagione <i>macedonia di frutta bio</i>	Pasta bio mimosa ^{1,6,7,10} Polpettine di ceci ^{1,3,6,7,8} Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca di stagione <i>gelato^{3,7,8}</i>
3° SETTIMANA	Pasta bio alle zucchine ^{1,6,10} Uova biologiche strapazzate ^{3,7} erbette bio* Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>torta^{1,3,7} e the</i>	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Scaloppina di pollo al limone ¹ pomodori bio Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>frullato di frutta fresca bio</i>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Bocconcini di merluzzo* MSC ^{1,3,4} Fagiolini*all'olio bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>pane¹ e confettura</i>	Riso bio e piselli* Formaggio zucchine bio Frutta fresca biologica di stagione <i>macedonia di frutta bio</i>	Vellutata di verdure con orzo ^{1,6,9,10,11} Spezzatino di tacchino ¹ carote bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>yogurt bio⁷</i>
4° SETTIMANA	Pasta bio al ragù di lenticchie ^{1,6,10,11} Formaggio fresco ⁷ Carote bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>torta^{1,3,7} e the</i>	Pasta bio alle zucchine ^{1,6,10} merluzzo MSC*/ passera* ^{1,3,4} Patate bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>frullato di frutta fresca bio</i>	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Polpettine di tacchino ^{1,3,7} Zucchine bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>pane¹ e confettura</i>	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Fagiolini*all'olio bio Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>macedonia di frutta bio</i>	Crema di carote con orzo ^{1,6,10,11} Bocconcini di pollo Erbette*bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione <i>gelato^{3,7,8}</i>

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE

non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati;

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA proposta secondo stagionalità e disponibilità alternando: banane, mele, pere, kiwi, prugne, albicocche, susine, melone, pesche.