



EURO
RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **ESTIVO**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GALLARATE - MENU' ESTIVO 2026

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta pesto e pomodoro bio ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Carote bio rondelle Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Antipasto di verdure di stagione BIO ¹² Pizza margherita ^{1,7} Affettato di tacchino 1/2 porz. Frutta fresca biologica di stagione	Riso biologico all'inglese Dahl di lenticchie ^{1,6,9,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di zucchine con orzo ^{1,6,9,10,11} Cotoletta alla milanese ^{1,3} Fagiolini * bio Pane integrale biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷	Pasta bio pomodoro e peperoni ^{1,6,11} Frittata con uova biologiche ^{3,8} insalata biologica ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ² Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta BIO al ragu' ^{1,6,9,10} Zucchine all'olio Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta BIO e lenticchie ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz Asiago ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Riso all'olio BIO Bocconcini di pollo al curry ^{1,6,9,10} Carote bio rondelle Piselli* ¹ Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta tonno e pomodoro BIO ^{1,4,6,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} fagiolini* bio aromatizzati Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio mimosa ^{1,6,7,10} Polpette di ceci ^{1,3,6,7,8} insalata verde bio ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Uova biologiche strapazzate ^{3,7} Zucchine all'olio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Scaloppina di lonza al limone ¹ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,7} Pomodori biologici fagiolini* bio aromatizzati Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Focaccia 1 1/2 porz asiago ⁷ Prosciutto cotto alta qualità 1/2 porz. insalata verde bio ¹² Frutta fresca biologica di stagione	Vellutata di verdure* con orzo ^{1,6,9,10,11} Polpettine di tacchino al pomodoro ^{1,3,7,9,10,11} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷
4° SETTIMANA	Pasta biologica al ragu' di lenticchie ^{1,6,10} provolone 1/2 porzione ⁷ Tris di verdura Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} merluzzo* MSC/ passera panata ^{1,4,3,} Patate bio Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio rosè ^{1,6,10} Polpette di tacchino al forno ^{1,3,7} Fagiolini * bio Zucchine bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} insalata verde bio ¹³ Carote julienne bio ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di carote con riso ^{6,9,10,11} Coscia di pollo al forno Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione

*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

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati;

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)

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



Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **ESTIVO**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GALLARATE - MENU' ESTIVO 2026
DIETA PRIVA DI MAIALE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta pesto e pomodoro bio ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Carote bio rondelle Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Antipasto di verdure di stagione BIO ¹² Pizza margherita ^{1,7} Affettato di tacchino 1/2 porz. Frutta fresca biologica di stagione	Riso biologico all'inglese Dahl di lenticchie ^{1,6,9,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di zucchine con orzo ^{1,6,9,10,11} Cotoletta di pollo alla milanese^{1,2} Fagiolini * bio Pane integrale biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷	Pasta bio pomodoro e peperoni ^{1,6,11} Frittata con uova biologiche ^{3,8} insalata biologica ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ² Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta BIO al ragu ^{1,6,9,10} Zucchine all'olio Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta BIO e lenticchie ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz Asiago ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Riso all'olio BIO Bocconcini di pollo al curry ^{1,6,9,10} Carote bio rondelle Piselli* ¹ Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta tonno e pomodoro BIO ^{1,4,6,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} fagiolini* bio aromatizzati Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio mimosa ^{1,6,7,10} Polpette di ceci ^{1,3,6,7,8} insalata verde bio ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Uova biologiche strapazzate ^{3,7} Zucchine all'olio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Scaloppina di pollo al limone¹ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,7} Pomodori biologici fagiolini bio all'olio* Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Focaccia 1 1/2 porz asiago ⁷ insalata verde bio ¹² Frutta fresca biologica di stagione	Vellutata di verdure* con orzo ^{1,6,9,10,11} Polpettine di tacchino al pomodoro ^{1,3,7,9,10,11} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷
4° SETTIMANA	Pasta biologica al ragu' di lenticchie ^{1,6,10} provolone 1/2 porzione ⁷ Tris di verdura Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} merluzzo* MSC/ passera panata ^{1,4,3,} Patate bio Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio rosè ^{1,6,10} Polpette di tacchino al forno ^{1,3,7} Fagiolini * bio Zucchine bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} insalata verde bio ¹³ Carote julienne bio ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di carote con riso ^{6,9,10,11} Coscia di pollo al forno Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione

*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)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati;

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



EURO
RISTORAZIONE

Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **ESTIVO**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GALLARATE - MENU' ESTIVO 2025
DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	Crema di patate e porri con orzo ^{1,6,9,10,11}
1° SETTIMANA	Pasta pesto e pomodoro bio ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Carote bio rondelle Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Antipasto di verdure di stagione BIO ¹² Pizza margherita ^{1,7} Provolone⁷ 1/2 porz. Frutta fresca biologica di stagione	Riso biologico all'inglese Dahl di lenticchie ^{1,6,9,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di zucchine con orzo ^{1,6,9,10,11} Cotoletta vegetale^{1,3,6} Fagiolini * bio Pane integrale biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷	Pasta bio pomodoro e peperoni ^{1,6,11} Frittata con uova biologiche ^{3,8} insalata biologica ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ² Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta BIO pasticciata con piselli^{1,6,7,9,10} Zucchine all'olio Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta BIO e lenticchie ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz Asiago ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Riso all'olio BIO Fagioli al pomodoro^{1,6,10,11} Carote bio rondelle Piselli* ¹ Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta tonno e pomodoro BIO ^{1,4,6,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} fagiolini* bio aromatizzati Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio mimosa ^{1,6,7,10} Polpette di ceci ^{1,3,6,7,8} insalata verde bio ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Uova biologiche strapazzate ^{3,7} Zucchine all'olio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Cotoletta vegetale^{1,3,7} Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,7} Pomodori biologici fagiolini bio all'olio* Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Focaccia ¹ asiago ⁷ insalata verde bio ¹² Frutta fresca biologica di stagione	Vellutata di verdure* con orzo ^{1,6,9,10,11} Polpette di ceci^{1,3,6,7,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷
4° SETTIMANA	Pasta biologica al ragu' di lenticchie ^{1,6,10} provolone 1/2 porzione ⁷ Tris di verdura Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} merluzzo* MSC/ passera panata ^{1,4,3} Patate bio Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio rosè ^{1,6,10} Farinata di ceci^{1,6,10,11} Fagiolini * bio Zucchine bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} insalata verde bio ¹³ Carote julienne bio ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di carote con crostini ^{1,8} Hamburger di legumi^{1,3,6,7,10} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione

*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

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati;

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)

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



Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **ESTIVO**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI GALLARATE - MENU' ESTIVO 2025

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta pesto e pomodoro bio ^{1,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Carote bio rondelle Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Antipasto di verdure di stagione BIO ¹² Pizza margherita ^{1,7} Provolone⁷ 1/2 porz. Frutta fresca biologica di stagione	Riso biologico all'inglese Dahl di lenticchie ^{1,6,9,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di zucchine con orzo ^{1,6,9,10,11} Cotoletta vegetale^{1,3,6} Fagiolini * bio Pane integrale biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷	Pasta bio pomodoro e peperoni ^{1,6,11} Frittata con uova biologiche ^{3,8} insalata biologica ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ² Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Pasta BIO pasticcata con piselli^{1,6,7,9,10} Zucchine all'olio Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta BIO e lenticchie ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz Asiago ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Riso all'olio BIO Fagoli al pomodoro^{1,6,10,11} Carote bio rondelle Piselli* ¹ Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta al pomodoro BIO^{1,6,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} fagiolini bio all'olio* Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio mimosa ^{1,6,7,10} Polpette di ceci ^{1,3,6,7,8} insalata verde bio ¹² Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Uova biologiche strapazzate ^{3,7} Zucchine all'olio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta al pomodoro bio ^{1,6,10} Cotoletta vegetale^{1,3,7} Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Farinata di ceci^{1,6,10,11} Pomodori biologici fagiolini bio all'olio* Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Focaccia 1 1/2 porz asiago ⁷ insalata verde bio ¹² Frutta fresca biologica di stagione	Vellutata di verdure* con orzo ^{1,6,9,10,11} Polpette di ceci^{1,3,6,7,10} Carote julienne bio ¹² Pane comune biologico ¹ Gelato* ^{3,7,8} /Yogurt ⁷
4° SETTIMANA	Pasta biologica al ragu' di lenticchie ^{1,6,10} provolone 1/2 porzione ⁷ Tris di verdura Pane comune biologico ¹ Torta ^{1,3,7}	Pasta bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Uova trapazzate bio con edamer^{3,7} Patate bio Pomodori biologici Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio rosè ^{1,6,10} Farinata di ceci^{1,6,10,11} Fagiolini * bio Zucchine bio Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7,10} Uova sode/frittata bio ^{3,7} insalata verde bio ¹³ Carote julienne bio ¹² Pane integrale biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione	Crema di carote con crostini ^{1,8} Hamburger di legumi^{1,3,6,7,10} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹ Frutta fresca biologica di stagione

*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

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati;

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)

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