



## Menu: MALNATE - Secondaria - Pranzo

Invernale 2024-25 Scuola Secondaria di 1° grado NAZARIO SAURO - Comune MALNATE



|   | Lunedì                                                                                               | Martedì                                                                                      | Mercoledì                                                                                | Giovedì                                                                                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Gnocchi* al pomodoro<br>Mozzarella<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                               | Risotto allo zafferano<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale  | Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio<br>Verdura cruda e *cotta Invernale    | Pasta integrale al pesto<br>Frittata al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale      |
| 2 | Pizza margherita<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                                                 | Pasta al ragù di verdure<br>Frittata al prosciutto<br>Verdura cruda e *cotta Invernale       | Risotto al pomodoro<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Pasta all'olio e Grana Padano<br>Piselli* in umido<br>Verdura cruda e *cotta Invernale |
| 3 | Pasta all'olio<br>Cotoletta di maiale impanata<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                   | Risotto alla parmigiana<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Pasta agli aromi<br>Frittata al formaggio<br>Verdura cruda e *cotta Invernale            | Pasta integrale al pomodoro<br>Piselli* in umido<br>Verdura cruda e *cotta Invernale   |
| 4 | Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e salvia<br>Pollo al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Risotto alle verdure<br>Primo sale<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                       | Pasta al pomodoro<br>Lenticchie in umido<br>Verdura cruda e *cotta Invernale             | Lasagne* al ragù di bovino adulto<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                  |

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale pari o inferiore all'1,7% s.s. e frutta fresca di stagione (banane, mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, miyagawa, in caso di poca disponibilità verrà somministrata mousse di frutta). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: broccoli, cavolfiori, carote, fagiolini, finocchi, spinaci, zucchine; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde, pomodori. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). VIDIMATO DA ATS INSUBRIA IN DATA 26 MARZO 2024. \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine