Menu: MALNATE - Primaria BAI E GALBANI

Estivo 2025 *Scuola Primaria BAI e GALBANI - Comune di MALNATE*

	Lunedì	***Martedì***	***Mercoledì***	***Giovedì***	***Venerdì***
Sett. 1 Pranzo	Gnocchi* al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Estiva	Risotto allo zafferano Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta Estiva	Pasta agli aromi Prosciutto cotto Verdura cruda Estiva	Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Verdura cruda Estiva	Crema di legumi con pasta Patate* e carote* al vapore
Sett. 2 Pranzo	Pizza margherita Verdura cruda Estiva	Pasta alle zucchine Frittata al prosciutto Verdura cruda Estiva	Risotto al pomodoro Fettina di tacchino al latte Verdura cruda Estiva	Pasta all'olio e Grana Padano Piselli* in umido Verdura* cotta Estiva	Passato di verdura* con orzo/Orzotto alle verdure Filetto di platessa* impanato Patate* al forno/Verdura* cotta Estiva
Sett. 3 Pranzo	Pasta all'olio Cotoletta di maiale impanata Verdura cruda Estiva	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta Estiva	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Verdura cruda Estiva	Pasta integrale al pesto Fettina di tacchino alla pizzaiola Verdura cruda Estiva	Crema di lenticchie con pasta Patate* e carote* al vapore
Sett. 4 Pranzo	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e salvia Pollo al forno Verdura cruda Estiva	Risotto alle verdure/Insalata di riso Primo sale Verdura cruda Estiva	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Verdura* cotta Estiva	Lasagne* al ragù di bovino adulto Verdura cruda Estiva	Passato di verdura* con farro/Farrotto al pomodoro Filetto di platessa* impanato Patate* al forno/Verdura* cotta Estiva

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, prugne, pesche, albicocche, melone, anguria, ananas, in caso di poca disponibilità verrà somministrata mousse di frutta). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: broccoli, carote, fagiolini, finocchi, spinaci, zucchine; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde, pomodori, zucchine. 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

Aggiornato in data 13/03/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area