



Menu: MALNATE - Primaria BATTISTI

Estivo 2025 Scuola Primaria BATTISTI - 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	Pasta all'olio Cotoletta di maiale impanata 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	Pizza margherita 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/Farroto 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