



Menu: MALNATE - Asilo Nido 13-36 mesi

Estivo 2025 Asilo Nido - Comune di Malnate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pomodoro fresco Involtino di platessa* al forno Zucchine al vapore Carote julienne	Passato di verdura* con orzo Polpette di legumi al forno Patate al forno Insalata verde	Pasta alle zucchine Frittata alle verdure al forno Carote al vapore Insalata di cetrioli	Risotto alle verdure Petto di pollo al forno Fagiolini* al vapore Insalata verde	Gnocchi alla romana all'olio e salvia Asiago DOP Biete erbette* al vapore Insalata di pomodori
Sett. 2 Pranzo	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Zucchine al vapore Insalata di pomodori	Farro al pesto Arrostito di tacchino al latte al forno Fagiolini* al vapore Insalata di cetrioli	Pasta al pomodoro e melanzane Mozzarella (NO bocconcini) Biete erbette* al vapore Insalata di pomodori	Passato di verdura* con riso Frittata alle verdure al forno Patate al forno Carote julienne	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa* alla livornese al forno Carote al vapore Insalata verde
Sett. 3 Pranzo	Zuppa di verdure* con pastina Frittata agli spinaci al forno Patate al forno Insalata verde	Riso all'olio extra vergine d'oliva Lenticchie in umido Carote al vapore Insalata di pomodori	Gnocchi alla romana all'olio e salvia Scaloppina di pollo al limone al forno Fagiolini* al vapore Carote julienne	Orzotto alle verdure Filetto di platessa* al prezzemolo al forno Zucchine al vapore Insalata verde	Pasta al pesto Formaggio primo sale Spinaci* al vapore Insalata di cetrioli
Sett. 4 Pranzo	Crema di verdura* con farro Scaloppina di pollo al forno Patate al forno Insalata di cetrioli	Pasta al pomodoro fresco Frittata alle verdure al forno Zucchine al vapore Carote julienne	Risotto allo zafferano Fagioli in umido Carote al vapore Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro e melanzane Philadelphia Biete erbette* al vapore Zucchine julienne	Riso alle zucchine Polpette di platessa* al forno Fagiolini* al vapore Insalata verde

Tutti i pasti vengono completati con pane integrale e frutta fresca di stagione (mela, banana, albicocca, pesca, melone, anguria, prugna). 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 20 FEBBRAIO 2024.

*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine