



Menu: MALNATE - Infanzia Sabin

Invernale 2025-26 Scuola dell'Infanzia SABIN - Comune di MALNATE



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

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 verranno somministrati mousse di frutta o succo d'arancia). 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). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine