



Invernale 2025-26 Scuola Secondaria di 1º grado NAZARIO SAURO - Comune MALNATE

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