



Invernale 2025-26 Scuola Primaria BAI e GALBANI - Comune di MALNATE



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Gnocchi* al pomodoro Sett. 1 Mozzarella ^{Pranzo} Verdura cruda Invernale	Risotto allo zafferano Filetto 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
Pizza margherita Sett. ² Verdura cruda Invernale ^{Pranzo}	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 Piselli* in umido Verdura* cotta Invernale	Passato di verdura* con farro Filetto di platessa* impanato Patate* al forno
Pasta all'olio Sett. ³ Cotoletta di maiale impanata ^{Pranzo} Verdura cruda Invernale	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta 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
Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e Sett. 4 salvia Pranzo 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 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





Invernale 2025-26 Scuola Primaria BAI e GALBANI - Comune di MALNATE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Merenda		Mousse di frutta	Crackers	Pane e confettura	Succo e biscotti
Sett. 2 Merenda		Plumcake	Pane e cioccolato	Banana	Crostatina al cacao
Sett. 3 Merenda		Mousse di frutta	Crackers	Pane e confettura	Budino al cacao
Sett. 4 Merenda		Succo e biscotti	Crostatina al cacao	Plumcake	Pane e cioccolato

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