



Menu: MALNATE - Primaria BAI E GALBANI - Pranzo

Estivo 2026 Scuola Primaria BAI e GALBANI - 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 al pomodoro Provolone 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 | Pasta all'olio Cotoletta di maiale impanata 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 Farrotto 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