



Menu: MALNATE - Secondaria - Pranzo

Invernale 2026-27 Scuola Secondaria di 1° grado NAZARIO SAURO - Comune MALNATE



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo Gnocchi* al pomodoro Mozzarella Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura cruda e *cotta Invernale	Polenta Bruscitt Verdura cruda e *cotta Invernale	Pasta integrale al pesto Frittata al forno Verdura cruda e *cotta Invernale	Crema di legumi con pasta Verdura cruda e *cotta Invernale
Sett. 2 Pranzo Pizza margherita Verdura cruda e *cotta Invernale	Pasta integrale al ragù di verdure Frittata al parmigiano Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto al pomodoro Filetto di platessa* impanato Verdura cruda e *cotta Invernale	Pasta all'olio e Grana Padano Piselli* in umido Verdura cruda e *cotta Invernale	Passato di verdura* con farro Arrosto di tacchino al forno Verdura cruda e *cotta Invernale
Sett. 3 Pranzo Pasta all'olio Tonno all'olio Verdura cruda e *cotta Invernale	Crema di lenticchie con orzo Verdura cruda e *cotta Invernale	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto allo zafferano Asiago DOP Verdura cruda e *cotta Invernale	Pasta integrale al pomodoro Fettina di tacchino alla pizzaiola Verdura cruda e *cotta Invernale
Sett. 4 Pranzo Pasta integrale al pomodoro Lenticchie in umido Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto alle verdure Primo sale Verdura cruda e *cotta Invernale	Lasagne* al ragù di bovino adulto Verdura cruda e *cotta Invernale	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia Fettina di pollo agli aromi Verdura cruda e *cotta Invernale	Passato di verdura* con orzo Filetto di platessa* impanato 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; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde. 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). Creati secondo le Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Lombardia - Aprile 2026 *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine