



Menu: FALOPPIO - Primaria

Estivo 2025 Scuola Primaria di GAGGINO e CAMNAGO - Comune di FALOPPIO



| | 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 crostini Patate e carote al vapore |
| Sett. 2 Pranzo | Pizza margherita 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 forno 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 salsina Pollo al forno Verdura cruda Estiva | Risotto alle verdure 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/Farroto 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 (banana, mele, prugne, pesche, albicocche, melone, anguria, ananas, in caso di poca disponibilità verrà somministrato mousse di frutta). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: 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