



Invernale 2025-26 Scuola Primaria di GAGGINO e CAMNAGO - Comune di FALOPPIO

| 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 crostini 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 forno 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 Sett. 4 salvia Pranzo Pollo al forno Verdura cruda Invernale | e 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 (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