



## Menu: FALOPPIO - Primaria

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



|                   | <b>Lunedì</b>  | <b>Martedì</b>   | <b>Mercoledì</b>  | <b>Giovedì</b>  | <b>Venerdì</b>  |
|-------------------|--|--|---|---|---|
| Sett. 1<br>Pranzo | Gnocchi* al pomodoro<br>Mozzarella<br>Verdura cruda Invernale  | Risotto allo zafferano<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura* cotta Invernale  | Pasta al pomodoro<br>Prosciutto cotto<br>Verdura cruda Invernale                  | Pasta integrale al pesto<br>Frittata al forno<br>Verdura* cotta Invernale                     | Crema di legumi con crostini<br>Patate e carote al vapore                         |
| Sett. 2<br>Pranzo | Pizza margherita<br>Verdura cruda Invernale  | Pasta al ragù di verdure<br>Frittata al prosciutto<br>Verdura cruda Invernale        | Risotto al pomodoro<br>Arrostito di tacchino al forno<br>Verdura* cotta Invernale | Pasta all'olio e Grana Padano<br>Piselli* in umido<br>Verdura* cotta Invernale                | Passato di verdura* con farro<br>Filetto di platessa* impanato<br>Patate al forno |
| Sett. 3<br>Pranzo | Pasta all'olio<br>Cotoletta di maiale impanata<br>Verdura cruda Invernale                                    | Risotto alla parmigiana<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura* cotta Invernale | Pasta agli aromi<br>Frittata al forno<br>Verdura cruda Invernale                  | Pasta integrale al pomodoro<br>Fettina di tacchino alla pizzaiola<br>Verdura* cotta Invernale | Crema di lenticchie con pasta<br>Patate e carote al vapore                        |
| Sett. 4<br>Pranzo | Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e<br>salvia<br>Fettina di pollo agli aromi<br>Verdura cruda Invernale | Risotto alle verdure<br>Primo sale<br>Verdura cruda Invernale                        | Pasta al pomodoro<br>Lenticchie in umido<br>Verdura* cotta Invernale              | Lasagne* al ragù di bovino adulto<br>Verdura cruda Invernale                                  | Passato di verdura* con orzo<br>Filetto di platessa* impanato<br>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