



Menù estivo PRIVO DI CARNE - PRIVO DI LATTE 2023/2024

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado - Lurago d'Erba



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro TONNO Zucchine e carote saltate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata NO LATTE Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con orzo Patate* al forno Pane integrale BUDINO DI SOIA	Pasta integrale pomodoro e BASILICO Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLA MILANESE PESCE AL FORNO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Verdure crude miste PIZZA ROSSA TONNO Pane/Grissini NO LATTE Frutta fresca di stagione	Riso all'olio LEGUMI AL POMODORO Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA ALLA SALVIA Frittata al forno NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con TONNO e piselli* Tris di verdura* Pane Gelato NO LATTE	Pasta integrale pomodoro e basilico Totani e patate* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3	RISO ALLO ZAFFERANO PESCE AL FORNO Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Farro con ceci, zucchine e pomodori Patate* al forno Pane YOGURT DI SOIA	Pasta alle verdure PESCE* al limone Zucchine* alla menta Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PASTA POMODORO E PISELLI* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	PASTA ALL'OLIO Frittata NO LATTE Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	RISO AL POMODORO PESCE* AL FORNO Spinaci all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta fagiolini* e BASILICO Patate arrosto* Pane DOLCE NO LATTE	Pasta all'olio FRITTATA NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Filetto di platessa* gratinata Fagiolini* alla salvia Pane Frutta fresca di stagione

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

NON AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO, LATTE E DERIVARI NELLE PREPARAZIONI

Dussmann