



Menù estivo PRIVO DI GLUTINE 2023/2024

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



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA SGLUT al pomodoro Bresaola Zucchine e carote saltate PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	PASTA SGLUT agli aromi Frittata Insalata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Passato di LEGUMI SGLUT con RISO Patate* al forno PANE SGLUT Budino SGLUT	PASTA SGLUT pomodoro e pesto SGLUT Tonno Fagiolini* all'olio PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Formaggio Pomodori in insalata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione
2	Verdure crude miste PIZZA SGLUT margherita PANE SGLUT /GRISSINI SGLUT Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Macinata di carne Carote all'olio* PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	RAVIOLI DI MAGRO SGLUT burro e salvia Frittata al forno Pomodori in insalata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Insalata di PASTA SGLUT con prosciutto e piselli* Tris di verdura* PANE SGLUT Gelato SGLUT	PASTA SGLUT pomodoro e basilico Totani e patate* Insalata verde PANE SGLUT Frutta fresca di stagione
3	Risotto allo zafferano Formaggio Insalata mista PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	RISO con PISELLI*, zucchine e pomodori Patate* al forno PANE SGLUT Yogurt alla frutta SGLUT	PASTA SGLUT alle verdure Pollo al limone SGLUT Zucchine* alla menta PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PASTA SGLUT pasticcata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	PASTA SGLUT all'olio Hamburger di merluzzo* SGLUT Pomodori in insalata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione
4	PASTA SGLUT alla parmigiana Frittata Insalata mista PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di lonza al rosmarino SGLUT Spinaci all'olio* PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	PASTA SGLUT fagiolini* e pesto SGLUT Patate arrosto* PANE SGLUT DOLCE SGLUT	PASTA SGLUT all'olio Formaggio Pomodori in insalata PANE SGLUT Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Filetto di platessa* gratinata SGLUT Fagiolini* alla salvia PANE SGLUT 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.

Dussmann