



# Menù estivo PRIVO DI LATTE E DERIVATI, PESCE E LEGUMI 2023/2024

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



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro^ Bresaola Zucchine e carote saltate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi^ Frittata NO LATTE Insalata Pane Frutta fresca di stagione	PASTINA IN BRODO^ AFFETTATO Patate* al forno Pane integrale DESSERT NO LATTE/NO LEGUMI	Pasta NO integrale pomodoro e BASILICO^ FRITTATA NO LATTE Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLA MILANESE^ FRITTATA NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Verdure crude miste PIZZA ROSSA AFFETTATO Pane/Grissini NO LATTE Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Macinata di carne 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 SOLO PROSCIUTTO NO PISELLI Tris di verdura* NO PISELLI Pane DESSERT NO LATTE/NO LEGUMI	Pasta NO integrale pomodoro e basilico^ FRITTATA NO LATTE Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3	RISO ALLO ZAFFERANO^ AFFETTATO Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALL'OLIO FRITTATA NO LATTE Patate* al forno Pane DESSERT NO LATTE/NO LEGUMI	Pasta alle verdure^ NO LEGUMI Pollo al limone Zucchine* alla menta Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata^ NO LATTE/NO LEGUMI Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ FRITTATA NO LATTE 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^ Arrosto di lonza al rosmarino Spinaci all' olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta fagiolini* e BASILICO^ Patate arrosto* Pane DESSERT NO LATTE/NO LEGUMI	Pasta all'olio^ FRITTATA NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo^ AFFETTATO 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 DERIVATI NELLE PREPARAZIONI

**Dussmann**