



Menù estivo 2024/2025 dal 5/09/2024 al 1/11/2024
PRIVO DI CARNE E PRIVO DI LATTE
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 al forno NO LATTE Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con crostini NO LATTE o RISO^ Patate* al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine^ Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLO ZAFFERANO^ PESCE* AL FORNO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Riso all'olio^ LEGUMI AL POMODORO Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PIZZA ROSSA TONNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e BASILICO^ Rollè di frittata NO LATTE Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con TONNO e piselli* Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	PASTA ALLA SALVIA^ Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
3	RISO ALLO ZAFFERANO^ PESCE* AL FORNO Zucchine* alla menta Pane Frutta fresca di stagione	Farro con ceci, zucchine e pomodori Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure^ PESCE* AL FORNO Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PASTA POMODORO E PISELLI^ Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio^ Totani* e patate* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro^ Frittata al forno NO LATTE Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLE ZUCCHINE*^ PESCE* AL FORNO Spinaci all' olio* Pane Frutta fresca di stagione	Orzo con pomodori, BASILICO e fagioli Patate arrosto* Pane Torta artigianale	Pasta alle verdure^ FRITTATA NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo^/Risotto alla parmigiana Polpette di tonno e patate* 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