



Menù estivo 2024/2025 dal 5/09/2024 al 1/11/2024 - NO FORMAGGIO COME SECONDO, NO FORMAGGIO GRATT. SU PRIMI PIATTI E VERDURE
Scuola dell' infanzia, primaria e secondaria di primo grado - Lurago d'Erba



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro^ Affettato di tacchino Zucchine e carote saltate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi^ Frittata al forno NO FORMAGGIO Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con crostini^ Patate* al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine^ Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano^ PESCE* AL FORNO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Riso all'olio^ Macinata di carne Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste PIZZA ROSSA AFFETTATO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto^ Rollè di frittata NO FORMAGGIO Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con prosciutto e piselli* Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia^ Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
3	Risotto 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^ Bocconcini di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata^ 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 FORMAGGIO Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine^ Arrosto di lonza al rosmarino Spinaci all' olio* Pane Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate arrosto* Pane Torta artigianale	Pasta alle verdure^ FRITTATA NO FORMAGGIO 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 AI PRIMI E ALLE VERDURE

Dussmann