



Menù estivo PRIVO DI CARNE – PRIVO DI LATTE 2024 dall'8/04/2024 al 30/06/2024

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 al forno NO LATTE Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con crostini NO LATTE o RISO^ Patate* al forno Pane integrale BUDINO DI SOIA	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	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 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 Gelato NO LATTE	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 YOGURT DI SOIA	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 ALL'OLIO^ Frittata al forno NO LATTE Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	RISO AL POMODORO^ PESCE* AL FORNO Spinaci all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Orzo con pomodori, BASILICO e fagioli^ Patate arrosto* Pane DOLCE NO LATTE	Pasta alle verdure^ FRITTATA NO LATTE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo^ 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 DERIVARI NELLE PREPARAZIONI

Dussmann