



Menù estivo PRIVO DI CARNE 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 FORMAGGIO Zucchine e carote saltate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con crostini Patate* al forno Pane integrale Budino	Pasta integrale alle zucchine Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
2	Verdure crude miste Pizza margherita Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Riso all'olio LEGUMI AL POMODORO Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto Rollè di frittata Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con FORMAGGIO e piselli* Tris di verdura* Pane Gelato	Ravioli di magro burro e salvia Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
3	Risotto allo zafferano Formaggio Zucchine* alla menta Pane Frutta fresca di stagione	Farro con ceci, zucchine e pomodori Patate* al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta alle verdure PESCE* al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata SOLO FORMAGGIO E LEGUMI Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Totani e patate* Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta alla parmigiana Frittata al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro PESCE* AL FORNO Spinaci all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate arrosto* Pane Torta artigianale	Pasta alle verdure Formaggio 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.

Dussmann