



Menù estivo 2025 dal 28/04/2025 al 30/06/2025 - 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^ PESCE* AL FORNO Fagiolini* all'olio Pane Gelato NO LATTE	Pasta agli aromi^ Frittata al forno NO LATTE Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini NO LATTE o RISO^ Tonno Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine^ LEGUMI Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALLO ZAFFERANO^ Seppioline con piselli* Pane Frutta fresca di stagione
2	Riso all'olio^ LEGUMI AL POMODORO Carote all'olio* Pane Mousse di frutta	Verdure crude miste Focaccia TONNO Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e BASILICO^ 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 OLIO E SALVIA^ Hamburger di merluzzo* NO LATTE Pomodori in insalata Pane DOLCE NO LATTE
3	RISO AL POMODORO^ LEGUMI Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchine^ Frittata NO LATTE Pomodori 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* gratinati NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro^ Frittata al forno NO LATTE Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure^ PESCE* AL FORNO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo al BASILICO, pomodori e fagioli^ Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi NO LATTE/PASTA pomodoro^ PESCE* AL FORNO Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	RISO ALL'OLIO^ Polpette di tonno e patate*NO LATTE 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