



**Menù estivo 2025 dal 28/04/2025 al 30/06/2025 - PRIVO DI CARNE**  
**Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado**  
**- Lurago d'Erba**



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* all'olio Pane Gelato	Pasta agli aromi Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Tonno Patate* prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alle zucchine LEGUMI/FORMAGGIO Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto 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 Formaggio Pane/Grissini Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pomodoro e pesto Frittata Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta con FORMAGGIO e piselli* Tris di verdura* Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Hamburger di merluzzo* Pomodori in insalata Pane Torta
3	Risotto aurora Formaggio Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta	Farro con olive e zucchine Frittata Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure PESCE* AL FORNO Insalata mista Pane integrale Frutta fresca di stagione	Verdure crude miste Pasta pasticciata con FORMAGGIO e piselli* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Totani* gratinati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pomodoro Frittata al forno Carote julienne Pane Mousse di frutta	Pasta alle verdure Formaggio Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca di stagione	Orzo al pesto, pomodori e fagioli Patate* prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi pomodoro FORMAGGIO/PESCE* AL FORNO Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	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.

**Dussmann**